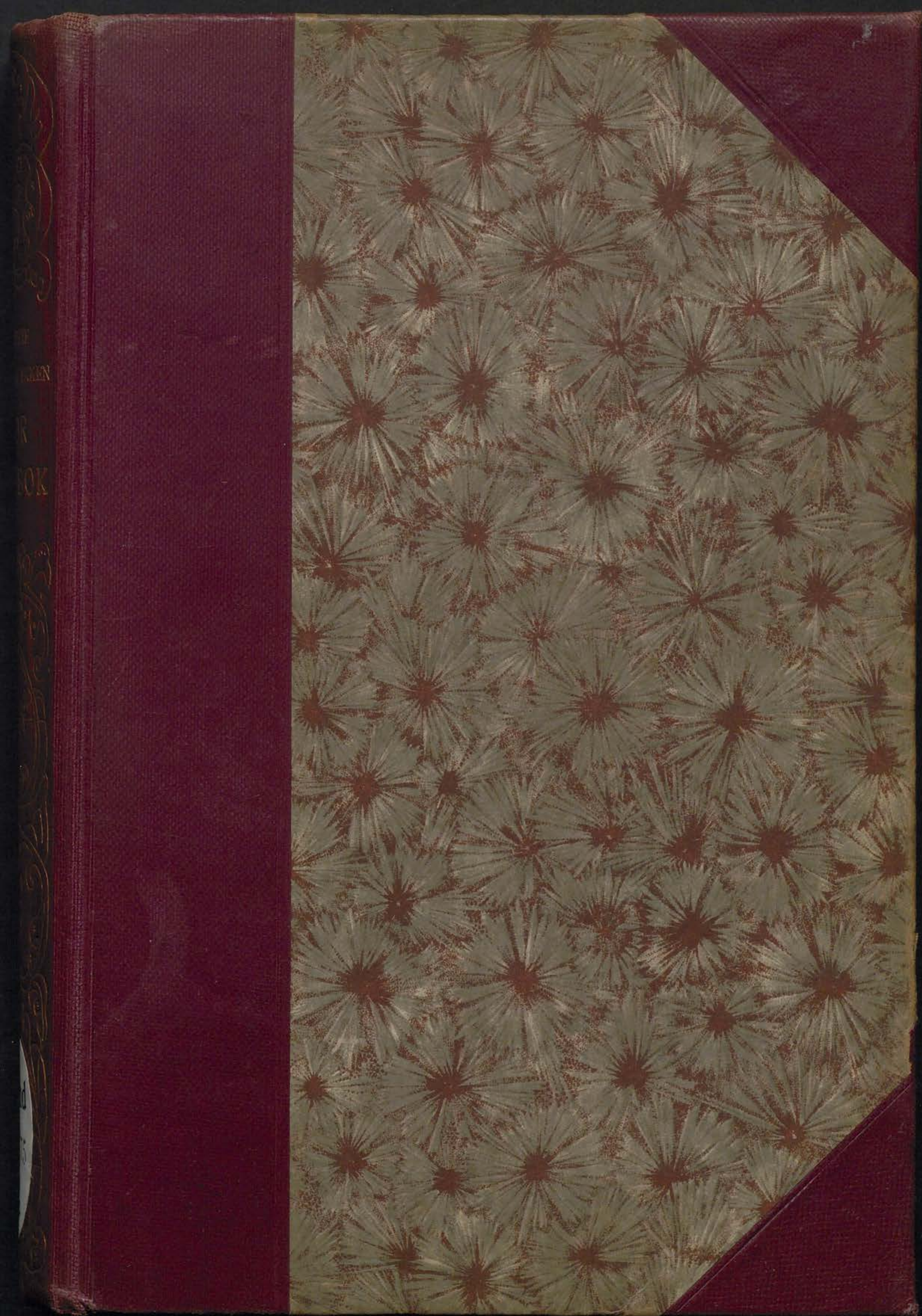


HENRIETTE
SCHØNBERG ERKEN

STOR KOKEBOK

Scand
13475
Sup.





HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN

STOR KOKEBOK

FOR STØRRE OG MINDRE HUSHOLDNINGER

Kokning, Bakning, Syltning, Vinlegning, Slaktning, Hermetikk, Sykekost, Menyer, Anretning

MED ILLUSTRASJONER I SORT OG FARVER



ÅTTENDE FORØKEDE UTGAVE

Forlagt av H. Aschehoug & Co. 

(W. Nygaard) – Oslo – 1929

STOR KOKEBOK


BIBLIOTHEQUE SAINTE-GENEVIEVE
D 910 446500 3

8° Sc supp 13475

FRU HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN

STOR KOKEBOK

FOR STØRRE OG MINDRE HUSHOLDNINGER

KOKNING · BAKNING · SYLTNING · VINLEGNING
SLAKTNING · HERMETIKK · SYKEKOST
MENYER · ANRETNING

MED ILLUSTRASJONER I SORT OG FARVER

ÅTTENDE FORØKEDE UTGAVE



OSLO
FORLAGT AV H. ASCHEHOUG & CO. (W. NYGAARD)
1929


BIBL. Ste
GENEVIÈVE

Klichéerne fra Kristiania Kemigrafiske Anstalt
Farveplancherne trykt i Det Malingske Bogtrykkeri, Oslo
Teksten trykt i Nationaltrykkeriet, Oslo

FORORD

TIL FØRSTE UTGAVE

Idet «Stor kokebok» sendes ut i verden, føler jeg trang til å takke publikum for den velvilje det alltid har omfattet min virksomhet med. Denne boks vidløftige stoff skyldes dels egen erfaring og en årrekkes stadige forsøk og iakttagelser, dels studiet av de mest moderne utenlandske verker. «Stor kokebok» er på ingen måte ment å fortrenge min «Kokebok for skole og hjem» som skolebok. — Elever ved skolene trenger ikke en så vidløftig bok; de bør oplæres i den strengeste økonomi. Mitt hovedformål har vært efter 20 års lærerinnevirksomhet å samle mine opskrifter, de enklere som de finere, til et stort verk. Husmødrene vil se, at ensformighet i det daglige kjøkken ikke er nødvendig, og de vil selv kunne sammenstille sine menyer efter sine innkomster både til daglig og til selskaps.

Som gammel lærerinne og husmor ber jeg de unge husmødre ha interesse for sitt husstell, være fordringsløse og økonomiske. Ingen er ulykkeligere enn en slekt med store fordringer.

Bokens mange fotografier er tatt av fotograf O. Væring efter retter fremstillet her på skolen.

Dystingbo i Vang pr. Hamar mai 1914.

Henriette Schønberg Erken.

Syvende utgave av «Stor Kokebok» er påny gjennemsett og forøket med en del nye opskrifter samt med mange nye billeder, derav 14 farvelagte plancher.

Jeg benytter anledningen til å uttale min hjerteligste takk til fru Nini Blom og de damer som med henne har vært mig behjelpelig med dekningen av en del av de bord som er avbildet i boken.

En takk til Vinmonopolet, hvis velvillige hjelpsomhet jeg skylder avsnittet om kunsten å velge den riktige vin til maten.

Matrettene er fotografert på Dystingbo.

Dystingbo i februar 1927.

Henriette Schønberg Erken.

Åttende utgave av «Stor Kokebok» er pány gjennemsett og ytterligere forøket med mange nye opskrifter, tildels fra mine demonstrasjoner, såsom råkostretter, bakeopskrifter, smørbrødskjæring, cocktail m. m., likesom med flere nye billeder og nye farvelagte plancher.

Dystingbo i mai 1929.

Henriette Schønberg Erken.

INNHOLD



Varme og kolde småretter.

(*Hors-d'oeuvres.*)

Disse er beregnet dels som frokostretter, dels kan de anbringes i middagsmenyen og dels benyttes som aftenretter. De har stor og mangesidig anvendelse og setter stil over et ellers ganske enkelt frokost- eller aftensbord. Småretter kan skaffe avveksling i måltidene uten å fordyre disse nevneverdig, idet man kan fremstille velsmakende og innbydende retter av det enkleste materiale, levninger o. s. v. I denne del av boken finnes dessuten eggretter og osteretter. Smårettene er beregnet til 6 personer.

Croutons.

(*Croûtons de pain.*)

Franskbrød
smør.

Brødet skjæres i fingertykke skiver, all skorpe skjæres vekk, og brødet skjæres i den form man vil: rundt, ovalt, firkantet eller trekantet, alt efter hvad de skal brukes til. Stekes på begge sider i smeltet smør på panne lysebrunt. Fjern skum og mulig bunnfall før brødet legges i. Istedenfor smør kan brukes smult. Brødskivene legges da, når de er stekt, op på trekkpapir eller flatbrød, forat alt fett kan trekkes ut.



Croutons med skinke.

Croutons med reker.

(Croûtons aux crevettes.)

Franskbrød
smør
1/2 l. reker
40 gr. smør
20 gr. hvetemel
2 dcl. rekekraft eller melk
1 eggeplomme
1/2 teskje citronsaft
salt
pepper
1/2 dcl. sherry.

Skorpen skrelles av brødet, som skjæres i fingertykke skiver, utstikkes runde. Brødskivene uthules i midten, næsten ned til bunnen. De stekes pent lysebrune i smør eller smult, 40 gr. smør og melet røres sammen, spedes med kraften, gis et opkok, tilsettes krydderier, og sausen jevnes med eggeplommen. De rensede reker varmes i sausen, skal ikke koke, og fylles i de varme brødskiver. Anrettes på varmt fat, overstrøes med litt finhakket persille. Fatet pyntes med kokte reker eller kreps.

Croutons med nyre.

(Croûtons au rognon.)

Kalvenyre
60 gr. smør
60 gr. hakket, kokt skinke
1 spiseskje hakket persille
1/4 l. buljong
franskbrødskiver
smør
salt.

Den utvannede, rensede fete nyre skjæres smått op, has i gryte med de 60 gr. smør, skinke, persille, buljong og salt. Småkoker 1/4 time. Brødskivene skrelles, uthules og stekes. Stuingen fylles i de varme brødskiver. Sausen kokes sterkt inn og helles over, overstrøes med finhakket persille og anrettes på varmt fat.

Croutons med skinke.

(Croûtons au jambon.)

Franskbrød
smør
125 gr. kokt, mager skinke

125 gr. smør
4 skjeer tykk, hvit saus
1 hårdkokt egg
oliven
persille.

Brødskivene skjæres i kileform, dyppes i smeltet smør og brunes lett. Legges på fatet i rundkrets; den smaleste side innover mot midten. Skinken hakkes ganske fin og støtes sammen med smøret og sausen; presses gjennem presse eller hårsikt. Deigen presses gjennem sprøitepose med stjernetut like på brødskivene. Pyntes med hårdkokt, hakket eggehvite, oliven hvorfra stenen er uttatt, og små persilleblad.

Croutons med røket kjøtt.

(Croûtes à la Russe.)

2 spiseskjefulle røket kjøtt
2 hårdkokte egg
1 liten reddik
salatolje
eddik
citronsaft
kajenne
pepper
salt
1 stykke pepperrot
1 dcl. fløte
brød
smør.

Kjøttet grovskrapes, dynkes med olje, eddik og pepper, står ½ time. Brødet stekes som før forklart; hver skive dekkes med en skive hårdkokt egg, krydret med litt salt og pepper. Pepperroten finskrapes, røres i den stivvispede fløte og tilsettes litt citronsaft og kajenne. Kjøttet legges litt høit i midten på brødet; dekkes næsten helt med fløtesausen. Reddiken rives og strøes over.

Sardellcroutons med tomat.

(Sardines à la Napolitaine.)

8 sardeller
8 brødskiver (avlange)
2 faste tomater
1 spiseskjefull reven skarp ost
1 teskje rismel
pepper
salt
brød
smør.

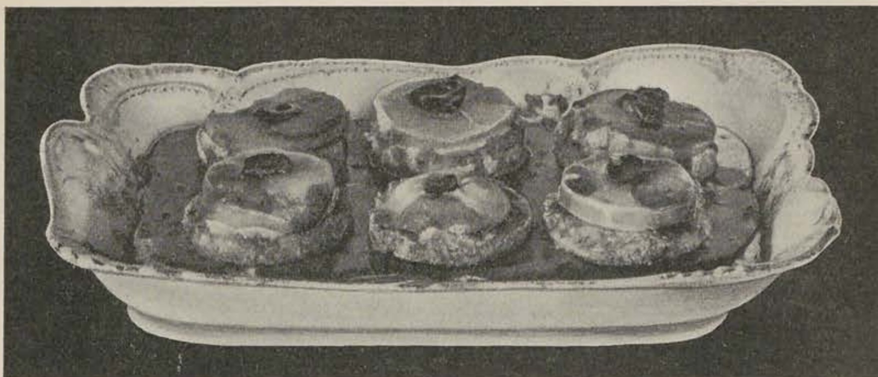
Brødskivene stekes som før forklart. Tomatene presses gjennem hårsikt, has i en liten gryte, og når det er kokende varmt, has melet i utrørt i litt kold tomatsaft, tilsettes krydderier og osten og legges på det stekte brød. Herpå legges sardellfileten, fri for ben og skinn om man vil, og herpå igjen litt tomat. Settes 5 minutter i varm ovn. Serveres straks.

Aspargesbrød.

(Asperges au gratin.)

¼ kg. aspargestopper
25 gr. smør
25 gr. hvetemel
2 dcl. kjøttkraft
1 teskje finhakket persille
1 spiseskje fløte
1 eggeplomme
franskbrød.

Skorpen skrelles av brødet, som skjæres i fingertykke skiver. Skivene tilskjæres ganske runde, uthules og utbløtes i litt melk. Smøret smeltes, irøres melet og spedes med kraften, koker nogen minutter, og gryten løftes av. Irøres eggeplommen, fløte og persille;



Gaaseleverbrioche.

de kokte aspargestopper has i sausen. Stuingen fylles i de små, uthulte franskbrødskiver, som er stekt lysegulbrune i smeltet smør på panne. Anrettes varme på fat, hvorpå er lagt kakepapir eller serviett. Stuingen må holdes varm i vannbad til der skal anrettes.

Gåseleverbrioche.

(Brioche de foie gras.)

Franskbrød
smør
gåselever
epler
trøfler.

Brødet skjæres i fingertykke skiver, all skorpe skjæres vekk, stikkes ut med rundt jern eller glass. Stekes lysegule i rikelig smeltet smør på panne. Belegges med et ikke for tynt lag gåselever, herover en epleskive, skåret ca. ½ cm. tykk tvers over eplet, og forvellet i kokende sukkervann med citron i. Midt på epleskiven, hvor kjernehuset er utstukket, legges en trøffelskive. Legges på fat, settes i varm ovn i 5 minutter og overhelles kokende varm trøffelsaus.

Ost-is-croutons.

(Croûtes de fromage glacées.)

90 gr. reven skarp ost
60 gr. reven schweizerost
2½ dcl. vispet fløte
salt
pepper
1½ dcl. aspic
franskbrød
smør.

Alt blandes godt i en bolle, fylles i spann eller frysebøtte; fryses ca. 1 time. Hvelves ut, skjæres op i firkanter og serveres straks på lett stekt brød.

Sandwiches.

Til sandwiches benyttes franskbrød, som bør være minst 1 dag gammelt. Skal sandwiches stå en tid før de skal brukes, må de, forat brødet ikke skal tørke, legges under lett press.

Brødet skjæres i ca. 10 cm. lengde; disse skjæres igjen på langs i skiver så tynne som ryggen av en kniv; skorper skjæres vekk, men tas vare på.

Sandwiches, sammenlagt.

1 loff
1 grovbrød (grahambrød)
skinke
schweizerost
kalvestek
sennepsmør.

Brødene fraskjæres skorpen og skjæres i løvtynne skiver med en meget skarp kniv langs efter brødene, som bør være like høie og brede. Smører med det sammenrørte smør og sennep på begge sider av brødskivene. Mellem brødet legges avvekslende ost, skinke, kalvekjøtt, karse, finskåren hummer og salatstrimler, og likeså legges vekselvis en franskbrødskive og en grovbrødskive. Litt press legges på, og med en skarp kniv skjæres tynne skiver efter et par timers forløp.

Sennepsmør til sandwiches.

200 gr. smør
1 spiseskje sennep, fransk type
1/2 — sennep, engelsk type

Franskbrødskivene smøres på med sennepsmøret og belegges med tynne skiver tunge, stek, skinke, gåselever eller ost. Et stykke påsmurt franskbrød legges over, og sandwichene skjæres i ca. 2 cm. bredde eller stikkes ut runde.

Sandwiches kan formes i firkant og pålegges forskjellig rørt smør. Smøret røres først bløtt og hvitt, og så has sennepen i.

Rekesandwiches.

Franskbrød
smør
reker
majones.

Brødet skjæres i forholdsvis tynne skiver, all skorpe skjæres bort, utstikkes med rundt jern eller glass og påsmøres; de rensede reker legges i ring omkring, og i midten trykkes gjennem kremmerhus eller sprøite en stjerne av majonesen.

Tomatsandwiches.

25 gr. smør
25 gr. reven ost
tomater
majones
franskbrød.

Brødet skjæres i skiver, påsmøres det blandede smør og ost. En skive tomat legges midt på brødet, og herpå trykkes majonesen gjennem spisst kremmerhus eller sprøite. Istedenfor majones kan man strø reven ost og karse over tomatskiven.

Laksesandwiches.

Franskbrødskiver
kokt, kold laks
salat
majones
smør.

Skivene utstikkes runde, påsmøres og belegges rundt om med den opplukkede fisk.

Majonesen legges som en stjerne i midten. Finskårne salatstrimler legges over.

Sommersandwiches.

Brød
smør
ost
reddik
karse
persille
sennep.

Brødskivene påsmøres smør og sennep, som er rørt sammen; til 25 gr. smør tas ¼ teskje sennep. Herover legges ost og over denne igjen de finhakkede reddiker, karse og persille i striper, således at osteskiven er helt dekket. Brødskivene utskjæres i trekanter, runde eller som halvmåner.

Smør til sandwiches.

100 gr. smør
½ dcl. kremfløte
pepper
1 teskje sennep.

Smøret røres hvitt, tilsettes den stivvispede fløte; denne blandes lett i smøret. Pepper og sennep efter smak.

eller

100 gr. smør
75 gr. røket skinke
1 spiseskje kremfløte
pepper.

Skinken skrapes og støtes litt med 50 gr. smør. Presses gjennem hårsikt. Fløten og smøret arbeides inn, krydres efter smak.

Ansjossmør.

6 ansjos
90 gr. smør.

Den rensede tørre ansjos støtes med halvparten av smøret; presses gjennem hårsikt og irøres resten av smøret.

Varme sandwiches.

Franskbrød
skinke
sennep, fransk type
1 egg
1 dcl. melk
60 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille.

Franskbrødet skjæres i skiver, alle skorper skjæres vekk, og skivene utstikkes runde. Skinken hakkes fin, blandes med sennep efter smak, dette legges på brødet, en annen skive presses over. Egget vispes godt, irøres melken, brødene dyppes heri et øieblikk og brunes lett på begge sider på panne i det smeltede smør. Den finhakkede persille strøes over. Serveres varme.

Ost og ansjosbrød.

60 gr. reven ost
120 gr. smør
1 hårdkokt eggeplomme
ansjos
franskbrød.

Små fingertykke skiver av franskbrød smøres med det blandede smør, ost og eggeplomme. Smør rundhåndet! Dobbeltkryss av renset ansjos legges over. I de fremkomne åpninger fylles litt finhakket pyntegelé, finskåren salat eller hårdkokt egg.

Ansjosbrød I

Loff
100 gr. smør
6 ansjos
2 eggeplommer
1 dessertskje olje eller fløte
1 spiseskje persille.

Smøret røres med de rensede, fint utgnedne ansjos, smøres på skiver av loffen. De hårdkokte eggeplommer gnides fine med oljen eller fløten, irøres finhakket persille. Hermed pyntes brødskivene vekselvis med finskåren ansjos.

Ansjosbrød II.

Franskbrød
smør
egg, hårdkokt
ansjos.

Brødet skjæres i skiver, brunes lett i smør. De hårdkokte egg skjæres i ikke for tykke skiver. En eggeskive legges midt på brødet, rensede, halve ansjos omkring; skjæres runde like inntil ansjosen.

Canapés à l'allemande.

Franskbrødskiver
125 gr. smør
60 gr. schweizerost
60 gr. skarp ost
1 teskje fløte
salt
pepper.

Franskbrødskivene utstikkes runde. Smøret røres bløtt, tilsettes den revne ost, fløte, salt og pepper. Denne blanding smøres på brødskivene. Overflaten av brødet dekkes halvparten med pølse og den annen halvpart med schweizerost, som sammenlagt akkurat dekker brødskiven.

Ristet brød eller toast.

Toast er franskbrødskiver som er ristet over glør eller lett stekt i smeltet smør.

Ristet brød bør alltid smøres rikelig med smør straks det er ristet, forat det kan holde sig bløtt. Skal ristet brød serveres uten pålegg, må brødet komme inn nyristet, ikke hårdt. Stikk ikke i brødet med gaffel, men benytt brødrist.

Ristet brød med spekesild.

2 sild
125 gr. smør
1 knivsodd løk
1 — paprika
1 spiseskje finhakket persille
franskbrød
smør.

Brødskivene ristes lett i smøret. Silden utvannes i to døgn, hakkes, presses gjennem dørslag og røres sammen med de 125 gr. smør, løk, paprika og persille. Alt blandes godt og smøres på de ristede utstukne, runde brødskiver.

Ristet brød med røkelaks.

125 gr. røkelaks
3 spiseskjeer tykk fløte
60 gr. rørt smør
brød
smør.

Laksen skrapes og røres derefter med fløten, som tilsettes teskjevis, tilsist has smøret i. Settes koldt $1/2$ time. Smøres på franskbrødskiver, som er lett brunet i smeltet smør.

Ristet brød med hummer.

125 gr. hummer
3 spiseskjeer tykk fløte
60 gr. rørt smør
brød
smør.

Hummerkjøttet og gjerne litt rogn støtes eller gnides ut, tilsettes fløten teskjevis, til sist det rørte smør litt efter litt. Smøres på franskbrødskiver, som er lett brunet i smeltet smør.

Ristet brød med reker.

Rekesmør
reker
kapers
franskbrødskiver.

De runde franskbrødskiver smøres tykt med rekesmør, belegges med en rand av rensede rekehaler. I midten legges nogen kapers eller majones i stjerneform.

Rekesmør.

125 gr. reker
125 gr. smør
1 knivsodd hummerfarve.

De rensede reker støtes med smør og hummerfarve, gnides derefter gjennem en fin sikt.

På samme måte lages hummersmør. Settes koldt og tildekket til det skal anvendes.

Krepsesmør.

60 gr. krepseskall og kjøtt, ikke halene.
125 gr. smør.

Skall, kjøtt og smør støtes fint og presses gjennem sikteduk.

Ristet brød med skinke eller tunge.

Franskbrødskiver
sennepsmør
mager skinke eller tunge.

Franskbrødskiver ristes og smøres tykt med sennepsmør, tynne skiver av kokt skinke eller tunge legges over. Stykkene utskjæres med utstikkerjern. En stjerne av sennepsmør trykkes gjennem sprøite midt på brødskiven.

Sennepsmør.

200 gr. smør
1 teskje sennep
1/4 — citronsaft.

Smøret røres hvitt og tilsettes under røringen 1 spiseskje kokende vann; til sist irøres sennep og citronsaft.

Pepperrotsmør.

200 gr. smør
30 gr. reven pepperrot.

Tillagningen som ovenfor.

Bløtkokte egg.

(Oeufs à la coque.)

Den første betingelse er friske egg og rene egg. Vask dem med tynt eddikvann eller gni dem med kjøkkensalt, fuktet med vann.

Legg eggene i et dørslag eller ståltrådkurv; sett denne i en passe stor gryte med så meget kokende vann, at det nettop dekker eggene. Beregn 3 à 3½ minutts kokning fra det øieblikk vannet koker op igjen. Ta dem straks op av gryten, dypp dem et øieblikk i koldt vann. Anrettes i en eggevarmer eller i en sammenlagt serviett.

Skal eggene kokes i vannkomfyr, legges de i en kopp, påhelles koldt vann, settes

ned og står i vannkomfyren 10 minutter.

Hårdkokte egg.

Kokes i 8—12 min. istedenfor i 3½ minutt, ellers behandles de som bløtkokte. Legges straks i koldt vann, hvis de skal avskalles.

Speilegg.

(Oeufs sur le plat.)

Friske egg
smør.

Smøret — 20 gr. til 3 egg — smeltes på panne, brun ikke smøret; eggene slåes forsiktig i; så snart eggehviten er stivnet, er eggene ferdige, og må straks anrettes. La dem ikke steke forlenge — ikke bli brunstekt under, stans heller stekningen litt for tidlig enn for sent. — Sørg for at pannen ikke «smitter» eggene. Er der fare for det, så opvarm den like innen bruken, og gni den godt med kjøkkensalt og rent hvitt eller brunt papir.

Forlorne egg.

(Oeufs pochés.)

Egg
1 l. vann
10 gr. salt
1 teskje eddik.

En panne fylles med kokende vann, tilsettes salt og eddik. Egget slåes forsiktig i, like nede ved vannet og hvor det koker sterkest. Ha ikke for mange egg ad gangen i pannen, 2—3. Hold vannet i lett kok, drypp litt vann over egget med en hulslev. Beregn 3 minutters kokning. Eggene tas op med en hulslev, dyppet i koldt vann, og legges på et flatt fat i litt lunkent vann, inntil de skal brukes. — Hviten avpusses, idet eggene stikkes ut med et glass eller blikkring.

Under kokningen må vannet skummes, og man lar eggene koke til hviten er stivnet. Eggene må være absolutt friske. Eggene kan også forlores i eggepanne med ringer.

F o r l o r n e egg anvendes til forskjellige supper og til flere grønnsakeretter.

Farserte egg med kjøttfarse

(Oeufs farcis.)

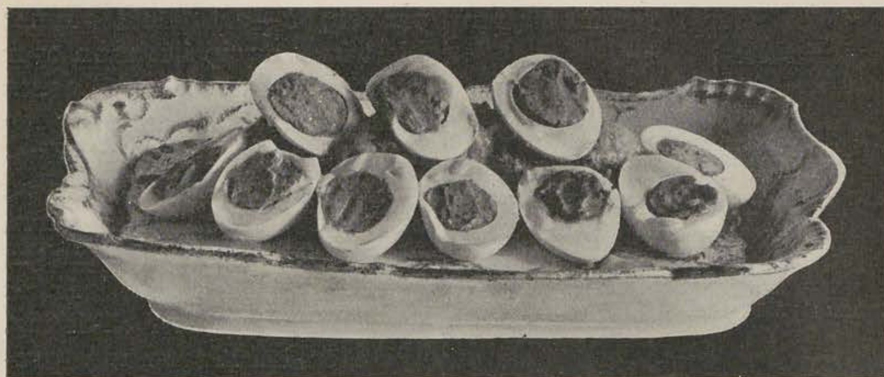
8 hårdkokte egg
250 gr. kjøttfarse
1 skje mel
smult.

De kokte egg avskalles og vendes først i hvetemel, derefter i kjøttfarsen; hele egget må være godt dekket. Kokes lysebrune i smultgryte, overskjæres langsefter. Brun saus med madeira helles omkring eggene på fatet.

Farserte egg med champignons.

(Oeufs farcis.)

8 hårdkokte egg
15 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
2 spiseskjeer finhakkede champignons
2 ansjos.



Farserte egg.

De hårdkokte egg avskalles, og når de er ganske kolde, deles de i to enten langsefter eller tversover. Eggeplommene uttas og støtes sammen med smøret, persillen og champignonen, krydderier samt den rensede ansjos. Med denne deig fylles eggehvitene, som settes i et smurt ildfast fat; settes i varm ovn til de er gjennemvarme, anrettes på en oplagt serviett eller risrand og pyntes med tomater og stekt persille.

Farserte egg.

10 egg
75 gr. franskbrød
75 gr. smør
2 skjeer fløte
2 rå eggeplommer
salt
paprika
1 spiseskje finhakket persille.

Brødet, som er befridd for skorpen, legges i bløt i fløten. Eggene hårdkokes; fratas skall og kløves langsefter i to. Plommen tas ut, blandes med brødet, og dette presses gjennem sikt. Smøret røres hvitt og blandes i eggemassen, tillikemed de rå eggeplommer, krydderiene og persillen. Noget av denne eggemasse fylles i eggehvitene; resten legges høit midtefter et avlangt fat, og de halve egg stikkes heri. Fatet settes i 5 minutter i en varm ovn umiddelbart før anretning, og champignonsaus helles omkring på fatet.

Oksetunge med speilegg.

(Langue de boeuf aux oeufs.)

Oksetunge, saltet, røket, kokt
egg
aspargesbønner.

Til hver person beregnes en litt tykk skive tunge, herpå et speilegg; i krans herom små kokte bønner, som er ristet i smeltet smør.



Egg med spinat I.

Egg med røkesild.

2 store hakkede røkesild
3 hårdkokte egg
salatblade
tomater.

Den hakkede sild og de hårdkokte egg, plomme og hvite hakket hver for sig, legges rad for rad på serveringsfatet. Pyntet med salat, opskårne hårdkokte egg og tomater.

Egg med spinat I.

1 dyp tallerken kokt spinat
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1$^1/_4$ dcl. fløte
salt
pepper
franskbrød
forlorne egg
1 spiseskje finhakket persille.

Smør og mel røres sammen og gis et opkok med fløten, irøres salt og pepper efter smak. Serveres på runde, i smør stekte franskbrødskiver, hvorfra all skorpe er fjernet; herpå legges et forlorent egg; finhakket persille drysses over.

Egg med spinat II.

1 liten teskålfull spinatblade
50 gr. smør
2 skjeer reven ost
egg.

Fransk hvit saus laget av:

30 gr. smør
35 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. kokende melk
60 gr. reven ost
$^1/_4$ dcl. fiskekraft.

De rensede spinatblade stues i 50 gr. smør og legges på fat, litt reven ost strøes over, og eggene slåes forsiktig utover, dekkes med sausen, laget på følgende måte: Smøret og melet småtrekker $^1/_4$ time uten å brunes, spedes med melken og kraften, koker $^1/_4$ time, tilsettes den revne ost, koker et par minutter, vispes godt, tas av ilden og irøres litt efter litt 50 gr. smør. Fatet settes i varm ovn til eggene er stekt.



Frokost- eller aftenanretning.

Egg med spinat III.

4 egg
$^1/_2$ kg. spinat
salt
60 gr. smør
50 gr. ost
30 gr. kavring.

De hårdkokte egg deles langsefter i to, og plommen tas ut. Den rensede spinat forvelles, hakkes og blandes sammen med de utgnedne eggeplommer, smør og salt. Denne deig fylles i eggehvitene, strøes med reven ost og støtt kavring. Eggene varmes hurtig og anrettes på fat pyntet med persille.

Egg med ost.

Egg
fransk, hvit saus som ovenfor
reven ost
støtt kavring
franskbrød
35 gr. smør.

Eggene forlores, dekkes med fransk hvit saus, strøes med reven ost, blandet halvt med støtt kavring. Eggene legges nu forsiktig over på nystekt eller ristet brød, dryppes med det smeltede smør, og glaseres i varm ovn.

Egg med tomatsaus.

$^1/_2$ kg. tomater
3 dcl. buljong
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
salt
paprika
6 egg.

Tomatene deles op og koker med buljongen $^1/_4$ time. Presses gjennem hårsikt. Smør og mel røres sammen, tomatpuréen has i, tilsettes salt og paprika efter smak. Eggene koker i 8 minutter, avskalles, vendes i en blanding av 1 vispet egg og 120 gr. støtt kavring, kokes derefter gulbrune i fettgryte, skjæres langs-

efter i to. Den kokende varme saus helles på varme fat, og eggene legges heri.

Frokost- eller aftenanretning.

Røkelaks med eggerøre
Fylte egg
Tomater med egg.

Agurkskiver utstukket og fylt med finhakket skinke, egg og tomater. Salatblade med italiensk salat. Reddiker. Ellers legger man på fatet hvad man har i hus.

Ansjosegg.

3 egg
3 ansjos
1 spiseskje finhakket persille
1 rå eggeplomme
citron.

De 3 hårdkokte egg skjæres på langs i 2 deler. Plommene tas ut, hakkes sammen med de rensede ansjosfileter og persillen; presses gjennem hårsikt. Arbeides sammen med den rå eggeplomme og fylles derefter høit i de halve eggehviter. Strøes med finhakket persille og serveres på tynne citronskiver.

Egge-aftenrett.

Hårdkokte egg
4 skjeer ophakket champignons
1 skje smør
1 teskje løk
1 spiseskje finklippet persille
salt, pepper, muskat.

De hårdkokte egg skjæres på langs i to deler; plommene tas ut og gnides gjennem sikt; tilsettes like meget av følgende blanding: den finhakkede løk brunes lett i smøret, irøres de hakkede champignons, settes over varmen til all fuktighet er fordampet, tilsettes krydderier og persille; alt blandes godt. De tomme eggehviter fylles med blandingen, legges i et smurt fat, dekkes med litt lys vinsaus eller fransk hvit saus, strøes med reven ost og dryppes med litt smeltet smør. Settes et par minutter i varm ovn.

Eggerøre I.

8 egg
8 skjeer nysilt melk
1 teskje salt
1 spiseskje finhakket gressløk
30 gr. smør.

Egg, melk og salt vispes sammen. Smøret smeltes i gryte; eggene helles i, settes over svak varme. Gressløken has i. Eftersom eggene stivner fra bunnen av, røres forsiktig fra med en treskje. Legges op straks eggene er passe stivnet. Serveres til salte og røkte ting, som f. eks. spekeflesk, speket fårekjøtt, gåsebryst, røkelaks o. s. v.

Eggerøre II.

6 egg
30 gr. smør
salt
pepper
3 spiseskjeer fløte
40 gr. smør.

Eggene, salt og pepper vispes sammen i 10 minutter. 30 gr. smør smeltes i gryte, eggemassen has i, og der røres over ikke for sterk varme med

en treskje. Når eggene er passe jevnet — ikke for store klumper — tas gryten av, og man rører de 40 gr. smør litt efter litt i, samt fløten. Denne eggerøre serveres til forskjellige salte og røkede ting som skinke, laks o. s. v., eller man kan tilsette forskjellige ting som grønnsaker, champignons, fisk o. s. v., og gi navn efter tilsetningen.

Våreggerøre.

Egg, smør, pepper, salt og fløte som ovenstående tilsettes:

1 spiseskjefull kjørvelblade
1 — hakket persille
1 teskje hakket purre
1 spiseskjefull estragonblade.

Dette røres i samtidig med fløten. Kokes ellers som ovenfor forklart.

Eggerøre med reker eller kreps.

Egg, smør, pepper, salt og fløte som ovenstående tilsettes:

1 spiseskje reke- eller krepsesaus
1/4 l. reker eller kreps.

Rekene eller krepsen blandes enten med eggene eller stikkes i midten, efterat eggerøren er lagt på fatet. Sausen legges som en stripe omkring.

Eggerøre med champignons.

Egg, smør, pepper, salt og fløte som ovenstående tilsettes:

100 gr. hakkede champignons.

Kokes som ovenfor forklart.

Eggerørebrioche.

Franskbrød
smør
6 egg
50 gr. gåselever
25 gr. trøfler.

Av de 6 egg lages eggerøre som ovenfor forklart, irøres derefter gåseleveren og de grovhakkede trøfler. De lett ristede, uthulede franskbrødskiver fylles med denne blanding. Ovenpå legges en skive trøffel, som dekkes av kjøttglasur.

Krustader (60 krustader).

(Croustades.)

200 gr. hvetemel
2 dcl. koldt vann
2 dcl. øl
2 egg
40 gr. smør.

Det siktede hvetemel has i en bolle og ispedes litt efter litt, men uten ophør, vannet, ølet og det ene vispede egg; nu tilsettes 1 eggeplomme og det rørte kolde smør. Deigen bør være laget ½ time før krustadene skal stekes. Krustadene kokes i godt smult, og jerngryten som benyttes, bør være liten. Samtidig med at smultet has i gryten, settes jernet i for å varmes. Når det damper svakt av smultet, er det ferdig til bruk. Deigen helles i en almindelig kopp, og heri dyppes jernet, inntil ½ cm. fra kanten. Jernet holdes i det varme smult og kokes til krustadene er lyse gulbrune og

sprø. De løsnes med en kjøkkengaffel eller spekkenål og legges omvendt på kjøkkenpapir, et klæde eller flatbrød, forat fettet kan trekke av.

Hvis røren ikke vil henge ved når jernet dyppes i røren, er jernet ikke varmt nok.

Hvis røren, idet jernet dyppes i smultet, vider sig ut og faller fra, er smultet for varmt.

Blir der huller i bunnen, skal man la jernet et øieblikk strykes over en fuktig klut før det dyppes.

Krustadene kan gjemmes i lengere tid i blikkboks med lokk, men må da settes med bunnen op på plate inn i en varm ovn og friskes på før de benyttes. Herved blir de først bløte, men igjen sprøde.

Fyllingen må aldri has i krustadene før i samme øieblikk de skal serveres, ellers blir de bløte.

Det tiloversblevne smult siles gjennem et tynt stykke tøi, som er lagt i en gammel sil. Smultet kan benyttes flere ganger. Til denne porsjon må beregnes $^3/_4$ kg. smult.

Krustader med reker og asparges.

(Croustades aux crevettes et asperges.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. lys kraft eller fløtemelk
$^1/_2$ l. reker
250 gr. asparges
1 eggeplomme.

Smør og mel røres sammen og spedes med kraften eller melken; småkoker i 5 minutter, jevnes med eggeplommen. Den opskårne asparges og de rensede reker has i og varmes i sausen uten å koke.

Krustader med asparges, små fiskeboller, reker og erter.

(Croustades à la Valencienne.)

30 små fiskeboller
$^1/_2$ l. erter
$^1/_4$ boks asparges
$^1/_2$ l. reker
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
ca. 4 dcl. kjøttkraft
2 eggeplommer
saft av $^1/_4$ citron
2 spiseskjeer fløte
$^1/_2$ dcl. sherry.

Smør og mel røres sammen og spedes litt efter litt med kraften, småkoker i 5 minutter. Tilsettes boller, reker og asparges. Alt gis såvidt et opkok, tas av ilden og irøres øieblikkelig, men med stor forsiktighet, eggeplommene, som er utrørt med fløten, vinen og citronsaften. Salt efter smak.

Krustader med champignons.

(Croustades aux champignons.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. kraft
1 eggeplomme

250 gr. opskåret kokt hønsekjøtt
250 gr. champignons
1 spiseskje sherry
salt
1 skje tomatpuré.

Tillagningen som ovenfor forklart.

Krustader med tomater.

(Croustades au salpicon.)

250 gr. hønse- eller andekjøtt
1/4 kg. sopp
2 dcl. tomatpuré
20 gr. smør
pepper
salt.

Tomatpuréen gis et opkok, tilsettes salt og pepper, smøret røres i, og det finskårne kokte kjøtt og sopp varmes i sausen uten å koke. Benyttes friske tomater, tas 8 store tomater, 40 gr. smør og 25 gr. hvetemel. Tomatene skjæres op, utkokes og presses igjennem presse. Smør og mel røres sammen, tilsettes tomatpuréen og gis et opkok; ellers som ovenfor forklart.

Krustader med vilt.

(Croustades au chasseur.)

250 gr. kjøtt og vilt
100 gr. salt skinke
4 oliven
40 gr. makaroni
1/2 l. god brun saus eller spansk saus.

Kjøtt, skinke og kokt makaroni samt oliven skjæres i små firkanter, herover helles sausen; alt gis et hurtig opkok og holdes varmt i vannbad, til krustadene skal anrettes.

Viltstuing til krustader.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1/2 l. kraft
1/2 kg. kjøtt (rester av vilt)
pepper
salt
sherry.

Brun smør og mel, spe med kraften, tilsett det øvrige, småkoker 5 minutter. I stuingen kan tilsettes oliven og ristede, skrelte, småskårne kastanjer.

Istedenfor vilt kan tas rester av alt annetslags kjøtt eller grønnsaker; likeså fisk; men til fisk smeltes smøret.

Skinke og grønnsakestuing til krustader.

50 gr. smør
30 gr. hvetemel
1/4 l. kjøttkraft
2 dcl. finskåren kokt skinke
2 dcl. finskåren kokt selleri
2 dcl. grønne erter
1 spiseskje finhakket persille
pepper
1 teskje citronsaft
1 spiseskje sherry.

Smør og mel brunes, spedes med kraften, småkoker 5 minutter med grønnsakene og skinken, krydderiene tilsettes. Rester av tunge eller salt kjøtt kan tas istedenfor skinke.

Krustader med kalvebrissel

(Croustades au ris de veau.)

1 par brisler
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
ca. 1/2 l. kraft
1 à 2 eggeplommer
1 teskje citronsaft
salt
pepper
sherry.



Butterdeig.

Brislene legges i vann 1 time; blancheres, d. v. s. overhelles med kokende vann, legges derefter 5 minutter i koldt vann, optas, alle hinner fjernes, og brislene settes over varmen i kokende, saltet vann, kun så meget som vil trenges til sausen, kokes til de er møre, omtrent ½ time; avkjøles i kraften. Tas op og presses lett i et rent kjøttklæde. Brisselen skjæres op i små firkanter. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften til en tykk saus. Sausen jevnes med eggeplommene, som må være godt vispet; sausen må ikke koke efterat eggeplommene er hatt i; den tilsettes krydderier og den opskårne brissel. Stuingen holdes varm i vannbad. Krustadene serveres straks de er fylt; de settes på fat, hvorpå er lagt en serviett.

Brisselragout med butterdeig eller som fyll i krustader.

1 par brisler
80 gr. smør
sherry
1 dcl. tomatpuré
6 skrelte, opskårne oliven
1 teskje sagomel
2 spiseskjeer fløte
salt.

Brislene kokes halvt møre efter å være renset og blanchert. Skjæres i små firkanter. Brisselen brunes i smøret, overhelles 1 dcl. brisselkraft, tilsettes det øvrige; jevnes med sagomelet, som utrøres i fløten. Salt og vin efter smak; om behøves litt kulør.

Butterdeig.

(Feuilletage.)

½ kg. smør (utvasket)
½ kg. hvetemel
10 gr. salt
2 dcl. iskoldt vann.

Melet siktes; i midten av melet gjøres en fordypning, og heri legges saltet. ¼ av smøret smuldres i; bruk fingerspissene lett eller hakk smøret og melet sammen med en kniv. Når smør og mel er godt blandet — fint og tørt som mel — has vannet forsiktig i. Alt blandes godt sammen, men uten elting; deigen legges til side i 20 minutter. Deigen klappes ut med kjevlet til en flat kake, ca. 2½ cm. tykk, kjevl den derefter til 1 cm. tykkelse. Det resterende smør deles i tre deler, rull hver del ut til en pølse. Kjevl den ene ut i 1 cm. tykkelse og smør den utover deigen, rull deigen sammen og la den hvile ½ time; således utkjevles og sammenlegges butterdeigen, til alt smøret er opbrukt, idet man tar ¼ hver gang. Man må ikke stå i et varmt kjøkken under tilberedningen. Vil deigen henge ved, fold den da sammen og legg den i en serviett på is eller på et koldt sted i 10 minutter, aldri direkte på is.

Butterdeig II.

¼ kg. hvetemel
¼ „ margarin
1¼ dcl. vann.
1 teskje eddik.

Det siktede mel, vann, eddik og tredjeparten av den iskolde margarin eltes sammen. Kjevles ut i firkant, og resten av margarinen legges i mindre stykker på den halve deig; den annen halvpart legges over; kjevl litt over, men la ikke margarinen komme ut på sidene. Deigen hviler ½ time, legges sammen i fire og kjevles igjen ut. Dette gjentas 4 ganger med ¼ times mellemrum. Pass å vende deigen motsatt ved hver utkjevling, ellers har den lett for å heve sig i lengden og ikke i høiden. La deigen hvile ¼ time efter siste utkjevling, altså før den stikkes ut i den form man vil ha.

Når deigen skal benyttes, ta inn et lite stykke ad gangen, mer eller mindre efter det den skal brukes til. For å få deigen, så lett som mulig så kjevl lett, alltid fra dig; la den alltid stå koldt — iskoldt efter siste utrulling, den er da lettere å behandle. — Likeledes bør den være iskold idet den settes i ovnen; mykner deigen under arbeidet med den, i småformer f. eks., så sett disse på is eller koldt, til den er stivnet igjen. — Under stekningen må der være mest undervarme, således at butterdeigen heves før den begynner å brunes; så kan der fyres på for å få pen brun farve; minsk undervarmen ved en plate.

Er fra begynnelsen ovnen for varm, vil butterdeigen brennes før den er hevet, er ovnen for kold, vil

deigen smelte og miste sin fasong.

Til posteier kjevles deigen ut i ⅓ cm. tykkelse, stikkes hurtig ut med glass eller blikkform, dyppet i varmt vann; to rundinger legges på hinannen, efterat man har strøket litt eggehvite om kanten; med et lite glass eller jern stikkes ut en åpning på den øverste runding, før de legges sammen; eggehvite må ikke komme ut på sidene. En liten bete brød kan stikkes i åpningen for å hindre posteien fra å heve sig op i åpningen; denne tas vekk når posteien er ferdighevet og stekt. De små lokk stekes på panne for sig, da disse er hurtigere stekt.

Butterdeig til terter kjevles ut tynnere. Butterdeig til vol-au-vent utkjevles 1 ¼ cm. tykk, skjæres til efter en form, helst oval; kniven man skjærer med, skal dyppes i varmt vann; legg deigen på plate, belagt med dobbelt papir — smørpapir. — En annen runding, av samme tykkelse og samme størrelse, kjevles ut, og man skjærer en ring 3 cm. bred; kanten på den første pensles med koldt vann, og ringen presses lett til; settes så på is eller så koldt som mulig, prikkes og stekes derefter i ovn ca. 1 time. Av den tiloversblevne deig kan lages lokk, som pyntes med blade eller figurer, laget av deigen, og festes til lokket ved hjelp av litt koldt vann. — Avkjøles sterkt og stekes ca. 25 minutter.

Butterdeigskjell.

Tynt utkjevlet butterdeig legges over baksiden av lett smurte skjell, prikkes; stekes lyse gulbrune i varm ovn. Løsnes med forsiktighet et par minutter efterat de er tatt ut av ovnen. Fylles med en eller annen fisk, grønnsaker eller kjøttragout.

Vol-au-vent.

Butterdeig, laget som ovenfor beskrevet av ¼ kg. smør og ¼ kg. mel og 1 ¼ dcl. vann, 1 teskje eddik, utkjevles 1 cm. tykk. En blikkform fores med deigen; kjøkkenpapir legges i, og formen fylles med ris, erter eller bønner. Stekes i temmelig varm ovn ca. 1 time. Papir og ris fjernes. Vil man ha vol-au-vent'en brunere, kan den, efterat den er tatt ut av formen, settes inn i varm ovn til den er passe brun. Av samme butterdeigsporsjon lages et lokk like stort som vol-au-vent'en. Smør vol-au-vent'en med pisket eggehvite. Pynt den med butterdeigsblade, som også smøres. Man kan også utstikke 2 like store rundinger ca. 1 cm. tykke.



Vol-au-vent av smørdeig.

Den ene bunn legges på smurt plate; av den annen utstikkes en rand 5 cm. bred; denne legges på bunnen, som først er penslet med litt vispet egg. Stekes pent lysegulbrun. Den utstukne deig benyttes som lokk. Om man vil ha det litt hevet, stikkes en omvendt skål inn under deigen på platen under stekningen. Pensles med egg og stekes lysegulbrunt. Ved anretningen settes den varme vol-au-vent på et fat med en serviett og fylles med en eller annen ragout. Pyntes med trøffelskiver og kokte kreps, som legges rundt langs kanten.

S m a a v o l-a u-v e n t og b o u c h é e r er begge laget av butterdeig; de stekes, uthules og fylles med en eller annen passende stuing av kjøtt eller fisk. Hvad fylning angår, kan de varieres på mange måter. Anrettes på fat med serviett og så varme som mulig.

Vol-au-vent med fisk.

500 gr. fisk
40 gr. smør
35 gr. hvetemel
4 dcl. kokende fløtemelk
1 eggeplomme
2 knivsodder hummerfarve
salt
1 knivsodd sukker
butterdeig av 1/4 kg. smør.

Butterdeigen utkjevles til en 1 cm. tykk lev, og herav utstikkes to like store runde lever av størrelse omtrent som en tallerken. Av den ene lev utstikkes midten, således at ringen blir ca. 5-8 cm.; midtpartiet benyttes som lokk. Ringen legges på den runde lev, som er penslet med eggehvite. Ringen og lokket pensles også over med eggehvite. Vol-au-vent'en stekes ved god varme ca. 3/4 time. Fylles med den stuede fisk.

Vol-au-vent med høns.

1 kokt høne
1/4 kg. sopp
60 gr. smør
50 gr. hvetemel
3/4 l. hønsekraft
3 spiseskjeer sherry
2 eggeplommer
citronsaft
sukker
salt
butterdeig av 1/4 kg. smør.

Vol-au-vent'en lages som ovenfor forklart. Når den er stekt, fylles den med det stuede hønsekjøtt. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, tas av varmen og jevnes med eggeplommene. Citron, salt, vin og sukker has i. — Det pent opskårne hønsekjøtt og soppen varmes i sausen uten å koke; holdes varmt i vannbad til det skal serveres.

Vol-au-vent av smørdeig fylt med champignons.

300 gr. hvetemel
ca. 2 dcl. vann
egg
1/2 kg. smør
1/4 dcl. konjakk.

Det siktede mel irøres vann, egg og konjakk til en hård deig; denne arbeides hurtig og hviler derefter i 20 minutter. Det utvaskede smør tørres i et klæde. Meldeigen kjevles ut til en rund kake. Smøret legges midt på denne, kantene av deigen brettes over, således at smøret er fullstendig dekket; hviler derefter ¼ time. Nu kjevles deigen forsiktig ut til en firkant, ca. ½ cm. tykk. Deigen brettes sammen, således at kantene møtes på midten av deigen, derpå bøies den ene halvdel over den annen efter lengden, legges derefter sammen i tre lag. Kjevles igjen til en avlang firkant; dette gjentas 4 ganger, hvorefter deigen hviler ¼ time. Kjevles igjen 4 ganger og hviler ¼ time. Dette gjentas ennu 2 ganger, hviler tilsist 1 time og kjevles nu ut til vol-au-vent, posteier, terter m. m.

Til vol-au-vent kjevles deigen, til 2 bunner, 1½ cm. tykke. Legges på plate og pensles med eggehvite, men kanten *må ikke pensles*; den annen bunn utskjæres til en 4 à 5 cm. bred ring, som legges på den underste bunn; pensles forsiktig. Stekes pent gulbrun i *varm* ovn. Den tiloversblevne deig stikkes ut til blade eller andre figurer, pensles, stekes og benyttes til pynt over stuingen. Man kan også steke det som et helt lokk og legge det over stuingen. Fylles med høns, fiskeboller og hummer, champignonsstuing eller hvad man vil.

Champignonsstuing til vol-au-vent.

60 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 dcl. champignonskraft
2 dcl. fløte

2 dcl. melk
salt
pepper
1 eggeplomme
1 l. champignons eller kantareller.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, melken og fløten, småkoker i 5 minutter, tilsettes krydderier, jevnes med den vispede eggeplomme. De rensede og forvellede champignons og kantareller legges i, de siste skjæres i skiver, varmes godt i sausen, men uten å koke. Holdes varmt i vannbad inntil anretningen.

Boucheer.

(Bouchées.)

1/4 kg. smør
1/4 kg. hvetemel
1 teskje citronsaft
1 1/4 dcl. koldt vann.

Smøret vaskes ut i koldt vann, tørres godt i et melet klæde, dannes i en firkant og settes koldt. Melet siktes på bakebordet; en fordypning gjøres i midten, heri has den friske citronsaft, vannet tilsettes litt efter litt til man har en jevn deig. Smøret har nu alt å si; er dette bløtt og klissent, må deigen også bli det! Når deigen er «glatt», kjevles den ut, litt høiere enn smørkaken og vel 2 ganger så lang. Legg smørret på den ene halvpart av deigen; den annen halvdel legges over; smøret stenges helt inn. Press alle kanter sammen med kjevlet. Settes koldt i 15 min., kjevl ut til deigen er 3 ganger så lang, men høiden skal være den samme. Legges sammen i tre. Deigen vendes rundt således at de sammenlagte sider er til høire og venstre; kjevl og legg sammen igjen og sett deigen bort i 15 min. Gjenta dette til deigen har vært kjevlet ut 6 ganger. Kjevlingen skal gjøres så jevnt som mulig, og deigen skal holdes i en lang deig, således at den, når den legges i tre, danner en firkant (lik en sammenlagt serviett). Hver gang deigen er kjevlet ut, drysses den med mel som føres jevnt utover med en melkost, men det må bli børstet vekk før man begynner å kjevle deigen ut. Efter 6te gangs kjevling er deigen ferdig til bruk. Benyttes til mindre eller større boucheer, som straks stekes i varm ovn til deigen er hevet og er pent brun. Ovnsdøren skal ikke åpnes, fordi det minste pust av kold luft gjør at deigen faller ned. Ha god varme og ta det med ro de første 20 min.

Boucheer med kaviar.

(Bouchées au Caviar.)

1 dcl. kaviar
2 spiseskjeer tomatsaus
15 gr. smør
1 teskje finhakket løk
1 teske citronsaft
stekt persille
smørdeig som ovenstående.

Deigen kjevles ut i 1 cm.s



Butterdeig med egg og ansjos.

tykkelse; med et varmt vætet utstikkerjern uttas runde kaker ca. 2 tommer i diameter. Med en ennu mindre ring, som er dyppet i varmt vann, gjøres et innsnitt til en tredjedel av kakens tykkelse, hvorpå de risses på midten med en fin spiss kniv og stekes i varm ovn. Når de er ferdige, løftes de små lokk av, det innvendige skrapes ut, og boucheene fylles med den bestemte stuing i det øieblikk de skal serveres.

Løken og smøret koker et øieblikk, tilsett det øvrige. Fylles i de stekte boucheer, sett lokket på, pynt med stekt persille og server på fat, hvorpå er lagt kakepapir eller serviett.

Hvilkensomhelst stuing kan fylles i disse boucheer.

Rissoler.

Butterdeig eller mørdeig benyttes til disse små rissoler eller posteier. De anrettes på et fat, hvorpå er lagt en sammenfoldet serviett eller kakepapir og småbuketter av stekt persille omkring. Serveres som frokost-eller aftenrett eller efter suppen til middag.

Butterdeigen eller mørdeigen kjevles ut så tykk som ryggen av en kniv, stikkes ut med rundt jern eller glass, pensles over med vispet egg. En dessertskjefull stuet kjøtt, fisk, hakket fuglekjøtt med skinke o. s. v. legges midt på deigen; deig legges over igjen, trykkes til og stikkes ut som halvmåner. Man kan også legge stuingen — stor som valnøtter — utover deigen med passe mellemrum, legge

deig over og presse godt ned og stikke rissolene ut som halvmåner. Settes på et koldt sted til de skal stekes, eller kokes like før serveringen i hett smult. De kan griljeres med egg og kavring før de kokes. Det blir en smaksak.

Rissoldeig.

150 gr. smør
3 eggeplommer
1 helt egg
460 gr. hvetemel
en knivsodd salt
1 spiseskje koldt vann.

Smøret røres hvitt, tilsettes eggene, melet, salt og vann, kjevles ut så tykk som ryggen av en kniv. Ellers behandling som ovenfor forklart. Fyllingen, som benyttes til rissoler, kan lages på samme måte som til ruletter og kroquetter av duer, høns, kalvebrissel, leverpostei o. s. v. Kold og stiv må fyllingen være. Rissoler serveres både med og uten saus. Som regel serveres de uten saus, kun med stekt persille. Persillen må være tørr, og smultet ikke for hett; ellers blir persillen mindre grønn.

Butterdeig med egg og ansjos.

Butterdeig av 1/4 kg. smør
egg
ansjos
persille.

Butterdeigen kjevles ut i ½ cm. tykkelse, stikkes ut med et rundt jern. ½ hårdkokt egg legges midt på butterdeigen, og herover legges rensede ansjosfileter i kors. Kanten på butterdeigen pensles med egg; stekes lysegule. Strøes med hakket persille, og serveres straks oplagt på fat, hvorpå serviett.

Rissoles de volaille.

Rissoldeig
180 gr. kokt hønsebryst
60 gr. mager, kokt skinke
6 sopp
1 trøffel
1 1/4 dcl. hvit saus.

Hønsekjøttet skjæres ganske smått op og blandes med den finhakkede skinke, sopp og trøfler. Alt røres i den tykke hvite saus.

Rissoldeigen eller butterdeig kjevles tynt ut, utstikkes med rundt jern eller glass, litt av røren legges på midten av den utstukne deig; kanten omkring pensles med vann eller egg, deigen brettes over. Rissolen vendes i egg og kavring og kokes i smult. Serveres med stekt persille.

Rissolstuing.

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
1/4 l. kraft
1/4 kg. kjøtt, fisk eller grønnsaker
1 spiseskje sherry.

Smelt smøret, rør i melet og spe med kraften; kokes 10 minutter; det finskårne kokte kjøtt, fisk eller grønnsaker eller litt av hvert varmes i sausen, tilsettes sherry og salt efter smak. Denne stuing

må være ganske kold før den legges på butterdeigen. Legg rissolene op på et bløtt klæde straks de tas op av smultgryten.

Tarteletter.

Tarteletter tillages enten av mørdeig, butterdeig eller efter følgende opskrift:

Tartelettdeig.

½ kg. hvetemel
250 gr. smør
1 dcl. vann
1 skje konjakk
1 knivsodd salt
2 eggeplommer.

Alt eltes koldt sammen til en jevn deig; benytt først en bred kniv, senere kolde hender. Deigen legges inn i en serviett, står koldt 1 time. Utkjevles tynt. Små tartelettformer beklædes med deigen, innersiden belegges med kjøkkenpapir; fylles med tørrede erter, forat deigen ikke skal falle sammen. Settes på plate og stekes lysebrune i omtrent ½ time. Ertene helles ut, og formene vendes. — Ertene tas vare på og benyttes flere ganger.

Indiske tarteletter.

(Tartelettes à l'indienne.)

12 østers
1 knivsodd løk
1 gulerot (kokt)
¾ dcl. fløte
½ teskje citronsaft
1 strøken teskje hvetemel
45 gr. smør
salt
kajennepepper
tartelettdeig.

Deigen trykkes tynt ut i sandkakeformer eller tartelettformer, prikkes i bunnen, forat den ikke skal danne blærer. Innersiden belegges med kjøkkenpapir, som fylles med risengryn eller erter, så de holdes hule; stekes ca. 10 minutter. Grynene tas vekk, og tartelettene tas ut av formen. De rensede østers blancheres og legges straks i koldt vann for å holde farven. Smøret smeltes med løken, irøres melet og krydderier, kokes et par minutter, fløten og den ophakkede gulerot has i. Tartelettene fylles med denne deig, en østers legges øverst i hver tartelett. Når alle er fylt, dekkes de med et smurt papir og varmes i stekeovnen nogen minutter. Serveres straks på fat, hvorpå er lagt en serviett eller kakepapir.

Tarteletter med kreps.

(Tartelettes d'écrevisses.)

Tarteletter
kreps
½ dcl. olje
30 gr. smør
1 løk
1 dcl. hvit vin
1 dcl. fiskekraft
2 spiseskjeer tomatpuré
1 spiseskje finhakket persille.

Krepsehalene småtrekker med olje, og smør tilsettes det øvrige og trekker under

lokk i ovnen i 10 minutter. Fylles i tartelettene, dekkes med følgende soufflé:

125 gr. hvetemel
125 gr. skarp ost
2 egg
3 dcl. melk
salt
pepper
muskat
25 gr. smør.

Melet has i en gryte og utrøres med melken, tilsettes krydderier, røres stadig, til det står i koken. Tas av ilden, tilsettes den revne ost, smøret og eggeplommene, tilsist de stivvispede hviter. Settes i varm ovn i 3 minutter.

Kroquetter og ruletter.

Kroquetter (avlange små pølser), ruletter (runde) består av en stuing av kjøtt eller fisk, gjerne blandet med forskjellige kokte grønnsaker. Kjøttet skal hakkes eller skjæres i ganske små terninger.

75 gr. smør
75 gr. hvetemel
3 dcl. kraft
1 eggeplomme
1 spiseskje sherry
salt
pepper
500 gr. kjøtt (rester av stek).

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende kraft, gis et opkok og tas av ilden. Tilsettes kjøttet, vinen, salt, pepper og eggeplommen godt vispet. Derefter helles stuingen utover et fat, pensles over med smør eller dekkes lett til med kjøkkenpapir for ikke å sette skorpe. Står til den er ganske kold — gjerne natten over. — Dannes derefter til kroquetter eller ruletter — like store — 50 gr. — Mel fjelen under tillagningen. Kroquettene vendes først i kavring, derefter i saltet melk, og atter i kavring. For å få skorpe omkring må man nøie passe at kroquetten eller ruletten er helt dekket av melk og kavring; ellers vil den sprekke.

Smultet må være dampende varmt når man begynner å koke; legg kun et par ad gangen i gryten. De kokes til de er lyse gulbrune, tas op, legges på trekkpapir eller bløtt klæde, så alt fett trekker vekk. Anrett dem i form av en krone på en serviet eller kakepapir. Stekt persille legges i midten.

Ruletter av kalvebrisler.

400 gr. brisler
100 gr. champignons
100 gr. salt oksetunge
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
3 dcl. kjøttkraft (champignons- og brisselkraft)
pepper
salt
1 skje hvit vin.

Tillagningen som ovenfor forklart.

Ruletter av høns og selleri.

400 gr. hønsekjøtt
1 stor selleri
75 gr. smør
75 gr. hvetemel

3 dcl. kjøttkraft
1 spiseskje sherry
pepper
salt.

Tillagningen som ovenfor forklart.

Ruletter av kalvetunger.

400 gr. kokt, fersk kalvetunge
2 trøfler
100 gr. champignons
100 gr. kokte kastanjer
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
4 dcl. kjøttkraft
salt
pepper.

Tunge, trøfler, champignons og kastanjer skjæres smått op. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften. Tilsettes alt det ophakkede, bredes utover et fat, til det er ganske koldt. Tillagningen ellers som ovenfor forklart.

Kroquetter av kokt fisk.

750 gr. fisk
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
3 dcl. fløtemelk
1 eggeplomme
salt
pepper.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk, gis et opkok, avkjøles og irøres eggeplommen, den hakkede fisk og krydderier. Formes til kroquetter, når deigen er ganske kold, vendes i kavring, melk og kavring igjen, og kokes i smult.

Fiskefarseruletter.

600 gr. fiskefarse
12 østers
støtt kavring
egg.

Av fiskefarsen dannes runde boller; i hver bolle stikkes en østers, og farsen jevnes over igjen. Rulettene vendes i kavring, melk og kavring igjen, og kokes gulbrune i smult.

Blomkål med krepsesaus.

1 stort eller flere mindre blomkålhoder
75 gr. smør
50 gr. hvetemel
$3^{3}/_{4}$ dcl. kraft eller fløtemelk
30 kreps
hummerfarve
pepper
salt
2 eggeplommer.

Den kokte blomkål legges midt på fatet, og overhelles med litt saus før man har krepsen i. Krepsen varmes i sausen uten å koke; legges på og omkring kålen. Til sausen smeltes smøret, irøres melet, spedes med kraft eller melk, og hummerfarve settes til efter smak; benyttes utgnedet krepserogn, has denne i samtidig med melet. Fatet pyntes med kokt kreps.

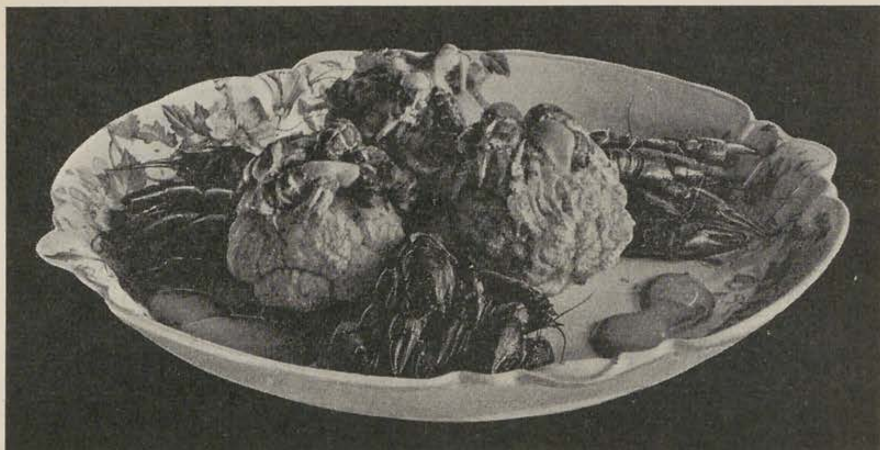
Jenaposteier.

180 gr. kalvekjøtt
60 gr. skinke eller tunge
40 gr. selleri
1 spiseskje rå fløte
2 egg.

Potetpuré laget av:

4 store poteter
$1^{1}/_{2}$ spiseskje smeltet smør
$^{1}/_{2}$ dcl. melk
$^{1}/_{2}$ teskje salt.

Små porselensformer smø-



Blomkål med krepsesaus.

res med smør og drysses med støtt kavring. Et lag av potetpuréen legges i bunnen. Det finhakkede kokte eller stekte kalvekjøtt blandes med den hakkede røkede skinke eller tunge, tilsettes den kokte hakkede selleri, salt, fløten, eggeplommene, tilsist de stivvispede eggehviter. Deigen has i formene, over dekkes igjen med et lag potetespuré. Posteiene kokes i en panne med vann i ca. 20 minutter; vannet må kun nå ¾ op av formene. Posteiene kan vendes på et fat eller serveres i formene, som da må være små ildfaste former. Posteiene serveres med olivensaus eller en skarp, brun vinsaus.

Fylte løk.

Spanske løk
hønse- eller kalvekjøttfarse
vann
5 dråper maggikrydderi
salt
80 gr. smør
½ teskje sukker.

Løkene renses, og ved rotenden avskjæres et lokk, hvorefter det innerste av løken uthules og fylles med hønse- eller kalvekjøttfarse, ¾ fulle. Lokket legges på, og løkene bindes inn i et stykke tynt tøi. Kokes møre i kokende vann, 5 dråper maggi-krydderi og salt; man må regne omkring 1½ time til kokningen, og der må smaakokes under lokk. Tas op med hulslev, når de er kokt; tøiet tas vekk. I en litt dyp panne brunes smøret med sukkeret, og heri glaseres løkene med stor forsiktighet. Løkene anrettes på et litt dypt varmt fat. Brun, jevnet saus helles over løkene på fatet; gjerne nogen ganske små kjøttboller i sausen.

Kjøttgelé.

(Aspic.)

Til hver liter sterk kjøttkraft tilsettes:

2 eggehviter
2 eggeskall
saft av 1/2 citron eller citronsyre som en ert
15 plater gelatin
1 skive gulerot
1 — løk
1 — purre.

Alt vispes koldt sammen i aluminiumsgryte, settes over ilden og vispes til det koker. Gryten løftes av og settes tilside tildekket ½ time. Siles gjennem et sileklæde, opvridd i kokende vann. Klædet bindes paa de fire ben av en omvendt kjøkkenkrakk, hvorunder settes stentøibolle eller mugge. Rør ikke i sileklædet; er geléen ikke klar straks, helles den tilbake igjen i klædet, og man vedblir hermed til den er fullstendig klar. Hvis det tilslutt renner langsomt igjennem, kan man sette en kopp med kokende vann midt opi sileklædet. Mens geléen ennu er lunken, kan man ha litt kulør i, hvis geléen er for lys; nu kan også tilsetning av vin finne sted — alt efter hvad geléen skal brukes til.

Skal kjøttgeléen anvendes til g l a s e r i n g av steker eller annet kjøtt, tas 10 plater gelatin til ¼ l. kraft.

Aspic-retter må lages dagen før de skal brukes. Pass at former eller fater med aspic står absolutt rett under dekorering og påfylning.

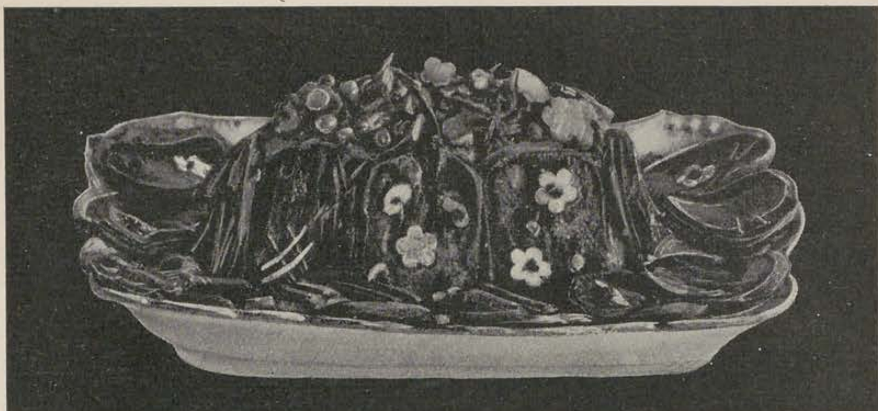
Tunge i aspic (kjøttgelé).

1 l. kjøttkraft
15 plater gelatin
2 eggeskall
2 uvispede eggehviter
1 teskje citronsaft
100 gr. kjøtt.

Den kolde kraft, den skylte opklippede gelatin, det skrapede rå kjøtt, de renvaskede knuste eggeskall, eggehviter, citron og salt efter smak vispes koldt sammen i emaljert gryte; vispes derefter over varmen, inntil det står i koken. Man skal nu ikke vispe lenger, men la kraften koke helt op; gryten tas av og settes bort, tildekkes og står ½ time. Siles i sileklædet, opvridd i kokende vann.

1 kokt salt tunge
kokte grønnsaker
persille eller salat.

Den kokte tunge skjæres i ikke for tykke skiver litt på skrå, legges utover et fat med litt mellemrum mellem skivene. På tungeskivene legges kokte, pent utskårne røtter — ikke for meget — og litt persille eller finskåren salat. Herover helles noget av den silte kjøttgelé; man vedblir litt efter litt å helle på, til tungeskivene er helt dekket. Når dette er ganske stivt — helst næste dag — skjæres tungeskivene pent ut. Disse kan anrettes på ris-



Tunge i aspic (kjøttgelé).

bord, eller i rundkrets på fatet med iskold italiensk salat i midten.

Duer i gelé.

(Aspic de pigeonneaux.)

4 unge duer
1 l. aspic
4 trøfler
8 kastanjer
2 spiseskjeer madeira
$^1/_2$ spiseskje sagomel.

En glatt form beklædes med kjøttgelé og dekoreres med store trøffelskiver og kokte, opskårne kastanjer. Litt gelé has i igjen for å feste kastanjene; når dette er stivnet, fylles formen med de stekte duebryst, overhelles med kold, smeltet gelé. Kort før anretningen vendes formen på et meget koldt fat og omgis med hakket kjøttgelé. — Duebenene knuses, kokes, siles, jevnes med sagomel og tilsettes madeira og trøfler. — Denne saus anrettes særskilt.

Gåselever i gelé.

(Aspic de foie gras.)

En glatt form beklædes med kjøttgelé og pyntes med kapers, trøfler og utstukne kokte grønnsaker, overhelles atter med litt gelé. Derefter fylles formen med gåseleverskiver — pent tilskårne. — Mellem lagene fylles litt gelé, som man lar stivne til mellem hver gang.

Kold oksefilet.

1 kg. oksefilet
60 gr. flesk
80 gr. smør
salt
pepper
2 løk
3 dcl. fløte
3 dcl. rødvin
$1^1/_4$ dcl. madeira
$1^1/_4$ dcl. vann
2 maggiterninger eller
1 dcl. kjøttkraft
$^1/_2$ teskje kulør
4 plater gelatin

Fileten befries for alle sener og skinn, bankes, spekkes, brunes i smør, bestrøes med salt og pepper, gnis med



Gåselever i gelé.

løkskiver, dryppes med fløte og rødvin. Stekes i gryte ca. 20 til 25 minutter efter tykkelsen; den skal være rød innvendig. Tas straks op og avkjøles. En skive skjæres av nederst langsefter, legges på fatet, og den i skivene skårne filet legges på som hel. — Vin, vann, buljongterninger, gelatin og kulør gis et opkok. Geléen siles, avkjøles og pensles over kjøttet flere ganger, så det til slutt er helt glasert. Fileten pyntes med grovreven pepperrot og overskårne tomater, fylt med champignons i majones.

Kalkun i gélérand.

(Aspic de dindonneau.)

1 ung kalkun
persille
majones
½ l. kraft
24 plater gelatin
2 eggehviter og eggeskall
1 teskje citronsaft
grønn salat
tomater
hårdkokte egg.

Kalkunen dampes i 1 ½ l. vann, litt salt og en persillebunt. Når den er mør, avkjøles den helt i kraften. — Kraften siles, skummes, vispes koldt sammen med citron, eggehviter og eggeskall og gelatinen. Gis et opkok, tas av ilden og står tildekket i 10 minutter, siles gjennem sileklædet og fylles i en vætet randform.

Ostekjeks I.

(Biscuits de fromage.)

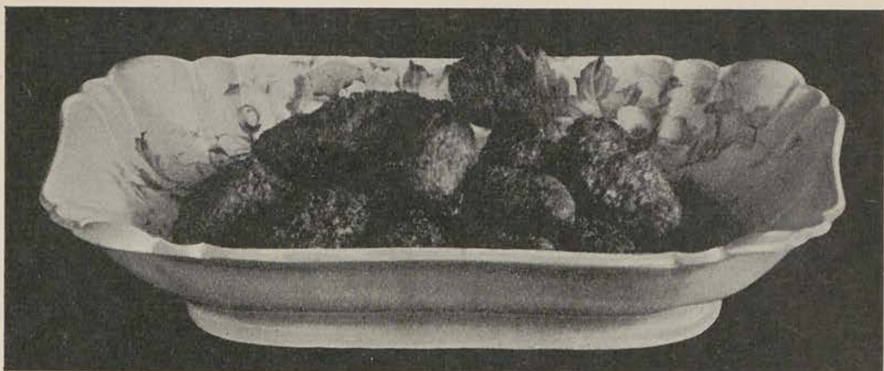
100 gr. hvetemel
100 gr. schweizerost
100 gr. cheddar
100 gr. smør.

Den revne ost og melet blandes, smøret bankes koldt i. Deigen kjevles tynt ut, stikkes ut med glass. Legges på plate og stekes lysegule. 2 og 2 kjeks legges sammen med en blanding av 50 gr. smør og 50 gr. reven ost påsmurt mellem kjeksene. Serveres varme. Kjeksene kan tillages flere timer før de skal serveres, men varmes da 3 minutter i varm ovn.

Ostekjeks II.

(Biscuits de fromage.)

90 gr. skarp ost
60 gr. smør



Osteboller II.

90 gr. hvetemel
1 eggeplomme
1 knivsodd kajenne
1 — pepper
1 — salt.

Smør og mel smuldres, tilsettes krydderier, den revne ost og eggeplommen. Arbeides til en jevn deig, som kjevles ut i ½ cm. tykkelse. Utstikkes med rundt jern eller glass og stekes lyse gulbrune i varm ovn.

Ostestrå I.

(Pailles au parmesan.)

125 gr. hvetemel
75 gr. smør
100 gr. skarp ost
6 skjeer fløte
salt
paprika.

Mel, krydderier og den revne ost eltes sammen, idet fløten tilsettes litt efter litt. Deigen settes bort ½ time; kjevles ut i ½ cm. tykkelse, skjæres op 8 cm. lange og ½ cm. brede. Legges på smurt plate, stekes i ikke for varm ovn, til de er lyse gulbrune og sprøde.

Ostestrå II.

(Pailles au parmesan.)

60 gr. reven skarp ost
150 gr. butterdeig
kajenne.

Butterdeigen kjevles ut, idet man bruker litt av den revne ost å strø bordet med istedenfor mel; strø også litt reven ost over den utkjevlede deig. Butterdeigen legges sammen i tre; hviler ¼ time. Dette gjentas inntil osten er opbrukt. Når man kjevler ut siste gang, kan man strø over en tanke kajenne. Deigen kjevles tynt ut, skjæres i 10 cm. lange og ½ cm. brede stykker. Hvert «strå» tvinnes, før det legges på vætet plate. Litt av deigen kjevles og stikkes ut som ringer 1½ cm. brede, og stekes lysegule og sprøde samtidig med stråene. Når de er stekt, fylles hver ring med strå og anrettes på et fat som er dekket med en liten serviett eller kakepapir.



Ostekaker.

Osteposteier.

(Pâtés au fromage.)

Butterdeig av $^1/_4$ kg. smør
3 eggeplommer
$^1/_4$ l. fløte
75 gr. reven skarp ost
25 gr. smør
salt
paprika.

Av butterdeigen lages almindelige posteier. Når disse er stekt, fylles de med ostekrem. Til kremen vispes alt koldt sammen i en emaljert gryte, kokes under stadig omrøren til en jevn krem. — De fylte posteier settes i varm ovn i 10 minutter. Anrettes på fat, som er dekket med en liten serviett eller kakepapir.

Osteboller I.

(Beignets soufflés au fromage.)

120 gr. hvetemel
80 gr. smør
2 dcl. kokende vann
4 egg
80 gr. reven skarp ost.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med det kokende vann, småkoker til det slipper gryten. Deigen ophelles i et fat, avkjøles, og eggene røres i, ett ad gangen, samt den revne ost. — Deigen lages med skje til små boller, kokes i varmt smult til de er hevet og lysebrune. Legges op på trekkpapir, bløtt klæde eller rent høi. Anrettes som pyramide på et fat som er dekket med serviett eller kakepapir. Stekt persille legges omkring på fatet.

Osteboller II.

(Beignets soufflés au fromage.)

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
4 små egg, 200 gr.
$^1/_4$ l. vann
1 knivsodd salt
120 gr. schweizerost.

Vann, smør, salt has i gryte og gis et opkok; tas av ilden og tilsettes melet, alt på engang. Røres godt sammen, settes over varmen igjen, og man rører i deigen, til denne fullstendig slipper skjeen og gryten. Gryten tas av ilden, og eggene tilsettes



Ost med selleri.

ett ad gangen; hvert egg må være fullstendig blandet med deigen, før det næste has i. Osten skjæres op i terninger og røres i til sist. — Deigen deles op som store nøtter, og disse kokes lyse gulbrune i smult. Anrettes i pyramide på et fat som er dekket med serviett eller kakepapir.

Ostekaker.

(Fondants au fromage.)

35 gr. maismel
35 gr. hvetemel
1/2 teskje salt
1/4 — paprika
1/2 l. melk
2 eggeplommer
60 gr. smør
125 gr. reven skarp ost.

Mel, salt og paprika røres jevnt med 1 dcl. melk; denne jevning røres i resten av melken når det koker; røres i til det koker, småtrekker i 20 minutter. Tas av ilden, irøres eggeplommer og det godt rørte smør samt halvparten av den revne ost. Legges i smurt form ca. 2 cm. tykt. Når massen er stekt og kold, skjæres den i firkanter; disse legges sammen i to eller flere lag med reven ost mellem lagene og et tykt lag reven ost øverst. Varmes et øieblikk igjen i ovnen.

Ostesoufflé.

(Soufflé au fromage.)

50 gr. smør
50 gr. potetesmel
1 1/4 dcl. melk
4 egg
125 gr. reven skarp ost
1 teskje salt.

Mel og melk røres sammen i gryten, smør og salt tilsettes, kokes til det stivner; ost og eggeplommer has i, idet man fortsetter røringen, og tilsist has de stivvispede eggehviter i. Deigen has i små smurte porselensformer eller i små papirkasser, som først er smurt med smør og strødd med kavring. Stekes i godt varm ovn 15 à 20 minutter. Serveres straks de tas ut av ovnen, og anrettes på

et fat som er dekket med serviett eller kakepapir.

Welsh rarebit.

120 gr. skarp ost
15 gr. smør
3 spiseskjeer melk eller øl
salt
sennep
paprika.

Osten skjæres op i små stykker, has i gryte sammen med smøret og melken eller ølet, samt krydderier. Røres over ganske svak varme til det tykner. Ha ferdig ristet franskbrødskiver, skåret i ikke for store firkanter, smør dem med godt smør og legg ostemassen over. Serveres straks.

Saltstenger med ost.

(Allumettes.)

250 gr. hvetemel
100 gr. smør
1¼ dcl. melk
1½ teske bakepulver
1 — salt
100 gr. reven skarp ost.

Melet og bakepulveret siktes, heri smuldres smøret, salt og ost tilsettes, og melken røres i. Deigen eltes godt sammen og hviler koldt i 20 minutter. Kjevles tynt ut og skjæres i 10 cm. lange stykker med den ene ende ganske spiss, den annen ende 7 cm. bred; rulles lett sammen fra den brede ende av. Legges på smurt plate, pensles med egg og strøes med salt.

Ostepudding.

(Pouding de fromage.)

1 franskbrød
100 gr. smør
4 eggeplommer
1¼ dcl. kjøttkraft
200 gr. reven skarp ost.

Det gamle franskbrød befries for skorpen, skjæres i tynne skiver, som smøres med smøret og bestrøes med reven ost. Legges i smurt ildfast omelettfat. Eggeplommene vispes godt, tilsettes kjøttkraften og helles over brødet i formen. Herover strøes et tykt lag ost, puddingen stekes i varm ovn og glaseres i siste øieblikk. Reven ost og smeltet smør strøes over, og formen settes i sterkt opvarmet stekeovn, til der dannes en lett, sprød skorpe, hvilken blandingen av ost og smør bevirker.

Ost med selleri.

(Celeri de fromage à la grecque.)

½ l. opskåren selleri
60 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. sellerikraft
100 gr. reven skarp ost
100 gr. smeltet smør
100 gr. finstøtt kavring
2 hårdkokte egg
stangselleri.

Sellerien renses, kokes og skjæres op i småstykker. Til sausen smeltes 60 gr. smør, irøres melet, spedes med sellerikraften og småkoker i 5 minutter. Legges i smurt form lagvis med den kokte selleri; den revne ost strøes mellem lagene. — 100 gr. smeltet smør og kavringen helles over. — Formen settes i varm

ovn og steker ca. 20 minutter. Omkring kanten av fatet legges hårdkokte egg — kløvet langsefter i fire — vekselvis med «krøllet» selleri.

Tarteletter med ost.

(Tartelettes au fromage.)

60 gr. schweizerost
1 eggeplomme
$^1/_4$ l. stivvispet fløte
1 knivsodd salt
1 — sukker
butterdeig av $^1/_4$ kg. smør.

Små krusete former fores med butterdeig, dekkes inni med smurt papir, som fylles med risengryn; stekes i varm ovn i 10 minutter. Den småskårne ost blandes med eggeplommen, tilsettes krydderier og fløten. Papiret og risen tas vekk fra formene, som fylles med kremen, settes igjen i ovnen og stekes ca. 15 minutter.



Supper.

Almindelige regler for tillagning av buljong og supper.

1. Oksekjøtt er almindeligst å benytte til kraft. Kraften blir klarest av ytterlår og bog samt halsestykket, men også de mindre verdifulle stykker og skank, helst av forparten, gir utmerket god, om ikke så klar kraft.
2. Kalvekraft egner sig best til jevnede supper, idet kalvekjøtt gjør kraften uklar.
3. Brunet hønsekjøtt eller hønseskrog sammen med oksekjøtt gir en utmerket god og klar kraft.
4. Ben, skank og sener anvendes naturligvis også til kjøttkraft.
5. Kraftkjøtt skal være så nyslaktet som mulig, og skal ikke være for fett. Kjøtt og ben vaskes hurtig over og hugges eller skjæres op i små stykker.
6. Forhold av vann og kjøtt til kraft. Til fin sterk suppe beregnes 2 liter koldt vann til 1½ kg. kjøtt og ben. Til almindelig daglig kjøttkraft beregnes 2 kg. kjøtt og ben, 4 liter koldt vann og 25 gram salt. Til sterk buljong beregnes 1¼ liter koldt vann til 1 kg. kjøtt.
7. Grønnsaker som skal koke med i kraftgryten, skal renses og kokes hele eller opdelt i store stykker. Grønnsakene skal først has i efterat kraften har kokt et par timer. Å tilsette grønnsaker er ikke å anbefale hvis kraften skal bevares for lengere tid, idet disse gjør at kraften surner hurtigere.

8. Kjøttet skal stå ½ time med vannet i suppekjelen, før denne settes over varmen. Opvarmes derefter langsomt til kokepunktet. Når alt skum er fjernet, saltes, og lokk legges først da på gryten.
9. Kjøttkraft skal små-koke — trekke 5 à 6 timer.
10. For å få kjøttkraft klar må man skumme kraften godt, især i den første halve time, og den må små-koke — trekke uavbrutt.
11. Vannet må stå helt over kraftkjøttet. Man skal helst undgå å «spe på»; må der spedes, skal det være med kokende vann for ikke å avbryte kokningen.
12. Når kraften står i koken, helles en kopp koldt vann i; dette bringer skummet bedre frem. Skum og salt!
13. Buljongen bør kokes dagen før den skal benyttes; det er da lett å fjerne alt fett som er stivnet. Fettkaken tas vekk med en skumskje dyppet i kokende vann.

Klaring av buljong.

Når kraften er ferdigkokt, siles den gjennem en fin sil. I mangel av en fin sil kan man legge et tynt klæde, opvridd i kokende vann, i en grovere sil. Kan kraften stå urørt til næste dag, er det best, ti fettet avtas lettest når det er stivnet. Har man ikke tid til å la den stå, kan man vri et sileklæde op i koldt vann og hurtig sile den kokende buljong herigjennem. Fettet trenger da ikke igjennem. Kraft som ved avkjøling stivner, holder sig lengere enn flytende kraft.

Er kraften ikke klar, kan man klare den på følgende måte: Til 3 liter kold kraft tas hvite og skall av 1 egg (eggeskallet må være vasket rent), 1 teskje citronsaft og 1 teskje eddik, 125 gr. finhakket eller skrapet, magert oksekjøtt, dynket med litt koldt vann. Alt vispes godt koldt sammen, den kolde godt avskummede kraft has i; bringes under stadig vispen til kokepunktet; la det småtrekke i 20 minutter. Gryten løftes av, tildekkes og står i 10 minutter. Helles gjennem sileklædet, som er vridd op i kokende vann. Det første som rinner igjennem, helles tilbake i klædet, da det sjelden er helt klart. Sileklædet kan bindes over en omvendt kjøkkenkrakk, og en stentøikrukke settes under.

Hvis kraften må brukes før den er ganske kold, og alt fett har «satt» sig, må man først forsøke med en skje å få fettet bort, legg derefter et stykke is i et rent kjøttklæde, før dette over kraften såvidt det berører overflaten, og alt fett som er igjen, vil sitte ved klædet og bli fjernet med isen.

Kraftgryten.

En godt fortinnet gryte med tettsluttende lokk er å foretrekke. For større husholdninger, hoteller og lignende kan anbefales en meget større fortinnet kjel med kran nedentil. Kranen gjør at kraften kan tappes fra uten at fett følger med.

Foruten kraftkjøtt og friske ben kan «levninger» kokes kraft på; såsom ben og skinn skåret fra kjøttstykker, kokt og ukokt, stekt eller ikke stekt, rester av fjærfe, vilt, svor, rester av sky o. s. v., men i k k e sauserester jevnet med mel, — melet gjør kraften uklar —, ukokte grønnsaker kan tilsettes, men ikke kokte, da disse siste lett «surner» kraften, især i varmt vær.

Hverken fett, mel eller hvad som helst der er jevnet med mel, må has i kraftgryten, heller ikke poteter.

Kraftgryten skal tømmes hver aften; kraften siles og gryten gjøres ren. Næste morgen settes over igjen; alle helt utkokte ben sorteres vekk; resten has tilbake i gryten med kraften, om denne ikke var nok kokt, eller med friskt, koldt vann. All ubenyttet kraft skal i varmt vær kokes op hver dag. Men om vinteren vil den holde sig i flere dager. Fettbunn på stiv kraft tas lettest bort med en hulslev dyppet i kokende vann. Suppene er beregnet til 6 à 8 personer. Til selskaps beregnes gjerne 1 l. til 5 à 6, og til hverdags 1 l. til 4 personer.

Kraftsuppe I.

(Consommé.)

3 kg. okseskank og kjøtt
1/2 kg. hønseskrog
5 l. vann
1 løk
25 gr. salt
200 gr. gulerøtter
100 gr. hvite røtter
1 purre.

Kjøtt og ben, salt og vann has i gryten, settes over svak varme; rør av og til i gryten. Skum efterhvert; slå av og til litt koldt vann i gryten for å forhale kokepunktet. Når kraften er ferdigskummet — kraftens klarhet avhenger for en stor del av skumningen — og koker, has de rensede grønnsaker i gryten. Skum fremdeles og hold grytens kanter rene. Kraften s m å t r e k k e r nu under lokk fire à fem timer. Gryten settes fra ilden; 1 dcl.

koldt vann slåes i; skum alt fett av efter 10 minutters forløp og sil kraften op. Er kraften ikke klar nok for sitt bruk, klares den som ovenfor forklart (side 38).

Kraftsuppe II (av høns).

(Consommé de volaille.)

2 kg. kalveskank
2 gamle høner eller haner
4 l. vann
2 løk
1 sellerirot
20 gr. salt.

Lys kraftsuppe av høns tillages på samme måte som kraftsuppe I. Ingen grønnsaker som gir kraften farve, må brukes.

Buljong av kalvekjøtt.

5 kg. kalveskank
125 gr. smør
125 gr. flesk
5 l. vann
1 gulerot
1 løk
1 suppevisk
salt.

Kjøttet av skanken skjæres smått op og brunes i smøret tillikemed flesket, guleroten og løken, til det er lysebrunt. Overhelles med ¼ l. varmt vann. Benene knekkes, legges i bunnen av suppekjelen, herover legges det brunede kjøtt, flesk, røtter samt krydderier. Overhelles med vannet, bringes langsomt til kokepunktet, skummes og behandles ellers som kraftsuppe I.

Fiskekraft.

(Consommé de poisson.)

2 kg. fiskeben, hoder og skinn
4 l. vann
1 skive løk
½ selleri
1 bunt persille
1 citron
50 gr. smør.

Smelt smøret i suppekjelen, tilsett løk, selleri, skåret i skiver, samt persillen og fisken; citronsaften dryppes over. Rør dette godt om i smøret i 5 minutter; må ikke brunes. — Bringes langsomt til kokepunktet, skummes og småtrekker ca. 1 time. Siles gjennem sileklæde.

Kraft av vilt.

(Consommé de gibier.)

3 kg. vilt
100 gr. gulerøtter
5 l. vann
1 purre
1 selleri
1 løk
25 gr. salt
1 bunt persille
2 pepperkorn
1 ganske lite laurbærblad.

Hals, bryst og bog av dyrekjøtt, hare o. s. v. benyttes. Brun kjøttet i fett og halvstek det; påhell vannet, og når det koker og er skummet, has de rensede grønnsaker og krydderier i. Kok ca. 3 timer. Kraften kan klares på vanlig måte, eller man kan klare den med ben og kjøtt av vilt som brunes i ovnen, derefter støtes i morter, tilsatt 1 eggehvite til 4 liter kraft. Når dette er godt støtt,

has det i den kolde viltkraft, som stadig vispes i, til den står i koken; småtrekker over ganske svak varme ½ time. Alt fett fjernes, og kraften siles.

Brun kraftsuppe.

1 kg. halsekjøtt av okse
½ kg. kalveskank
2 kg. okseskank
1 fugle- eller hønselever
2 gulerøtter
2 løk
1 skive selleri
1 — kålrabi
1 bukett persille
2 pepperkorn
1 nellik
1 spiseskje salt
6 l. vann.

Halsekjøttet og halvparten av røttene skjæres op og brunes i fett, sakte og forsiktig, så det ikke brennes. Resten av kjøtt og ben hugges smått op og påhelles det kolde vann; står 1 time og bringes sakte til kokepunktet. Det stekte kjøtt has i suppekjelen. Skyll stekepannen ut med litt av den tynne kraft fra kjelen. Resten av røttene samt krydderiene legges i kjelen 1½ time før kraften skal opsiles. Kraften må skummes godt og småtrekke under lokk i 5 à 6 timer. Siles gjennem en fin sil i flere krukker, om ikke alt skal brukes med én gang, helst trange krukker, så der kan bli fett nok til å dekke hver krukke. Fettet avskummes når kraften skal brukes. Fettet kokes ut og brukes til å steke i.

Kjøtt og ben skal igjen dekkes med vann og kokes til annen gangs kraft. — Kraften kan klares på vanlig vis.

Bruning av supper.

Den beste måte å få brun kraft på er å brune kjøtt og ben i litt fett, som forklart i foregående opskrift. En annen måte å brune kraft, supper eller sauser på er å tilsette nogen dråper karamell. Denne får man ved å koke 250 gr. sukker med 1 ¼ dcl. vann, inntil det er mørkebrunt. Tilsett da 1 ¼ dcl. koldt vann og kok igjen til en tykk sirup. Has på flasker og opbevares; den kan holde sig i ubegrenset tid.

Suppevisk.

En suppevisk består av:

30 gr. persille
litt sellerigrønt
1 liten gren timian
1 lite laurbærblad.

Alt renses og bindes sammen med en hyssing, som først dyppes i kokende vann.

Grønnsakekraft I.

3 gulerøtter
2 løk
1 kålrabi
1 selleri
2 tomater
1 suppevisk
2 pepperkorn
1 teskje salt
2 l. vann
90 gr. smør.

BIBL. STE GENEVIÈVE

Røttene renses og skjæres i tynne skiver. Smøret smeltes i en emaljert kjel, røttene has i og surrer ½ time under lokk over svak varme; skal ikke brunes. Tomatene skjæres i skiver og has nu tillikemed krydderier og vann i kjelen, bringes sakte til kokepunktet. Skum og kok sakte under lokk 1 ½ time, siles og er ferdig til bruk for forskjellige supper og sauser.

En liten rødbete kan tas istedenfor tomater, om man ikke har dem.

Grønnsakekraft II.

1 à 2 løk
1 kg. gulerøtter
1 selleri
30 gr. persille
250 gr. fett eller smør
5 l. vann
2 spiseskjeer salt
1 teskje pepperkorn
4 hele nelliker
1 l. tørrede erter eller bønner.

Grønnsakene skjæres i skiver og omrøres i smøret til de er lyse gulbrune; tilsett vannet, krydderier og ertene eller de brune bønner, som har ligget i vann natten over. Skummes når kraften koker op, småtrekker til alt er mørt. Siles og er ferdig til bruk for forskjellige supper og sauser.

Ålesuppe.

(Potage d'anguille.)

3½ l. fiskekraft
½ kg. ål
100 gr. smør
100 gr. hvetemel
1 spiseskje finhakket persille
1 spiseskje estragonblade
salt
sukker
eddik
8 epler

Ålene flaaes, finnene avklippes, ålen renses godt, bestrøes med litt salt og dryppes med litt eddik, trekker heri ½ time. Ålen skjæres op i passende stykker og kokes enten i fiskekraft eller vann, til ålen er mør. Kraften siles op, og fisken holdes varm. Smøret smeltes, irøres melet og spedes med kraften, småkoker et kvarter. Suppen tillages med salt, sukker og eddik; persille og estragonblade has i, samt eplene, som i forveien er kokt i litt vann og sukker. Fiskestykkene anrettes på et flatt fat og serveres til suppen.

Aspargessuppe.

(Potage d'asperges.)

½ kg. asparges
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 l. hønse- eller kalvebuljong
2 eggeplommer
50 gr. smør
2 spiseskjeer fløte
salt.

Aspargesen renses og skjæres i stykker på 3 cm.s lengde og kokes møre. Aspargestoppene tas fra for å serveres hele i suppen. Resten koker videre, til det er så mørt, at det kan gnides gjen-

nem en sikt. 60 gr. smør og melet røres sammen over ilden; i denne jevning has den utpressede aspargesmasse, opspedes med kraften og litt av det vann aspargesene er kokt i. — Eggeplommer, fløte og 50 gr. koldt smør has i like før anretningen. Salt efter smak.

Alliansesuppe.

Hvite røtter, neper, selleri, pastinakk eller hvad man har.

1 kvast persille
1 løk
1 ganske lite laurbærblad
2 hele nelliker
100 gr. smør
80 gr. mel
3 l. kraft.

Kraften koker med de rensede, finskårne røtter, løken hvori er stukket 2 nelliker og laurbærbladet, til røttene er møre, siles. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, småkoker i 10 minutter. Røttene serveres i suppen. Kjøttboller, eggeboller eller kokte asparges gjør heller ingen skade. Salt efter smak.

Aurorasuppe.

(Consommé Aurora.)

1 l. kraftsuppe av høns
3 spiseskjeer tapioka
1 spiseskjefull kokt hønsekjøtt
1 — — mager skinke
1 — eggetråder.

Kraftsuppen jevnes med pochert tapioka, d. v. s. tapiokaen «trekker» i litt av kraftsuppen, og når grynene er klare, siles jevningen gjennem tynn gas eller tynt tøi. 3 skjeer av denne jevning vispes i den kokende kraftsuppe. Hønsekjøttet og skinken skjæres i små, tynne strimler og legges tillikemed eggetrådene i terrinen. Den kokende suppe helles over. Serveres straks.

Man kan også koke 3 l. sterk kraft med 50 gr. tapiokagryn i ½ time; sile kraften, gi den et opkok igjen og helle den kokende over de ting som skal serveres i suppen.

Brisselsuppe.

(Potage aux ris de veau.)

¼ kg. brissel
100 gr. flesk
1 gulerot
1 selleri
1 skive løk
1 bunt persille
2 l. buljong av kalv
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
½ dcl. rhinskvin
1 teskje citronsaft
2 eggeplommer
1 spiseskje koldt vann
20 gr. smør.

Brislene utvannes 3 à 4 timer, blancheres. Flesket skjæres i skiver og legges tillikemed de rensede, opskårne røtter, løk og brisler i en gryte. Småtrekker ¼ time, men må ikke brunes; påhelles så meget vann at det nettop står over. Skummes når det koker, og tilsettes salt og persille, koker til brislene er møre. Brislene tas op og over-

helles med koldt vann. Kraften koker videre inn sammen med kalvebuljongen. Rør smør og mel sammen og spe med kraften, småtrekk ¼ time. Brislene skjæres op i små firkanter og serveres i suppen. Vin, citron og eggejevningen has i terrinen: Rør eggeplommene med vannet og de 20 gr. smør, delt op i små stykker.

Brun suppe.

60 gr. smør
2 purrer
2 gulerøtter
½ selleri
60 gr. hvetemel
2 l. buljong
1 dcl. hvitvin
små fiskeboller
salt
sukker.

Smøret brunes over svak varme; heri has purrer, gulerøtter og selleri, alt skåret i ganske tynne skiver. Omrøres av og til, til røttene er møre, tilsettes salt, sukker og mel, og når dette er brunt, has kraften i. Koker ½ time, skummes, siles, tilsettes vinen samt de små fiskeboller.

Buljong.

3 kg. oksekjøtt
4 l. vann
1 selleri
1 gulerot
1 purre
1 suppevisk.

Kjøttet skjæres smått op, benene knekkes, settes over ilden i det kolde vann samtidig med den rensede gulerot. Når det koker op, skummes og saltes; småkoker i 4 timer. Nu tilsettes selleri, purre og suppevisk, og kraften koker videre 1 time. Siles gjennem en fin sil eller sileklædet. Er kraften ikke klar, kan den klares med eggehviter (se side 38).

1. Vil man ha **mørk buljong**, belegges bunnen av en gryte med smør, det småskårne kjøtt og knuste ben legges i; gryten settes over sterk varme og røres i av og til i 10 minutter; gryten settes over svakere varme 3 kvarter; kjøttgeléen skal nu være brun; pass at det ikke brennes. Fett skummes vekk, og det kolde vann helles over kjøttet; la det koke hurtig op, skum og legg røttene i. Kokes **uten avbrytelse** i 5 timer. — Opsiles.

2. På kjøtt, ben og grønnsakene helles igjen 4 l. koldt vann; kokes 5 timer, skummes og siles op. Denne annen gangs kraft benyttes til jevnede supper og purésupper.

3. Gulerøtter legges i samtidig med at vannet helles på, fordi gulerotsaften gjør kjøttet mørt; selleri og purre derimot først 1 time før kraften skal være ferdigkokt, ellers vil smaken av dem dunste vekk.

4. Ingen visne blade må finnes på suppevisken; kraften får lett en bitter smak herav.

5. La aldri kraften bli stående i gryten natten over. Sil den op og la den stå utildekket. Når den skal brukes, fjernes alt fett. Dette gjøres lettest med en tinnskje eller emaljert hulslev, dyppet i kokende vann.

6. Skal buljongen gjemmes flere dager, må den kokes op og helles i renvasket tørr krukke igjen.

7. Klar buljong — lys eller mørk — serveres med små fylte vannbakkelser, eggestand, nudler, asparges, forlorne egg, små kjøttboller, fiskeboller eller melboller.

8. Ingen tilsetning må koke i suppen, ti dette gjør den uklar.

Brun buljong

kan også lages på en annen måte. Benene hugges smått op og brunes med røttene og kokes som ovenfor forklart; kjøttet, som er skåret fra, henges op til næste dag. Kjøttet brunes da i en gryte som ikke er større enn at kjøttet nettop kan rummes i den. Når det er brunt, helles fettet fra, og 2 ½ dcl. av den silte kraft has i. Kok under lokk og over svak varme, til buljongen er omtrent innkokt. Nu helles resten av kraften, kokt på benene, i gryten; småkoker jevnt og uten lokk, til kjøttet er mørt, skummes og siles.

Buljongen kan klares eller tillages med jevning. Til jevnet suppe brukes:

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 l. kraft
2 dcl. madeira
1 knivsodd kajenne.

I suppen serveres eggeboller eller små vannbakkelser.

Dagmarsuppe.

(Consommé Dagmar.)

2 l. kjøttkraft
60 gr. skinke
1 liten løk
1 skive selleri
80 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 kg. tomater
salt
pepper
1 spiseskje finhakket persille.

Den avskårne, kokte magre skinke, løk, selleri og halvparten av smøret koker sammen i 10 minutter; tilsettes de opskårne tomater, koker i 20 minutter; siles. — Resten av smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften og tomatpuréen, koker i 5 minutter. Tilsettes persillen og salt, pepper efter smak. I suppen serveres aspargestopper, eggeboller eller små vannbakkelser.

Blomkålsuppe.

2-3 blomkålhoder
1 purre
1 selleri
1 spiseskje persille
100 gr. smør
75 gr. hvetemel
2 eggeplommer
3 l. vann
salt.

Kålen renses på vanlig måte, settes over ilden i det kokende, saltede vann, tillikemed purren og sellerien. Koker til kålen er godt halvkokt, da tas denne op, deles op i småbuketter, og alle stilker has tilbake i vannet, koker til alt er utkokt, presses gjennem dørslag. 75 gr. smør smeltes, irøres melet, spedes med kålvannet, koker ¼ time. De halvkokte småbuketter av kålen has i, og suppen koker videre til disse er møre. Eggeplommene vispes tykke med 1 knivsodd salt; litt av suppen vispes heri, og alt has i terrinen; salt efter smak; resten av smøret, opdelt i småstykker, has i.

Kålen renses paa vanlig måte; hvad vil det si? Jo, blomkål, som er en av våre mest verdifulle grønnsaker med større næringsverdi og mildere smak enn de andre kålarter, bør før kokningen legges i eddik og vann — 1 spiseskje eddik til hver liter vann — 1 timestid for å renses for ormer og larver. Salt vann kan også brukes. Blomkålen blir penest ved å has et par minutter i kokende vann, derefter overhelles med koldt vand, og derpå i det kokende vann, hvori den endelig skal kokes mør. Hvit og velsmakende blir den også ved å kokes i søt melk, dog det kun til selskapsbruk. Salt må først has i tilsist, hvis man koker i melk; — skiller melken sig allikevel, må kålen skylles over med kokende vann. Koker man kålen i melk, må man bruke kjøttkraft til tillagning av suppen.

Skjær et kors i stilken på kålen, før den has i gryten, dampen vil da trenge inn, og stilk og blomst vil være kokt mør til samme tid. Kålen kan man stikke inn på en kjøkkengaffel og henge den på grytekanten, herved holdes kålhodet under vann den hele tid.

Brennesnute.

80 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 selleri
1 liten kålrabi
3 gulerøtter
¼ l. poteter
1 spiseskje persille
2 l. kjøttkraft
1 l. vann
1 teskje eddik
1 knivsodd sukker.

Grønnsakene renses, skjæres i små terninger og kokes møre i det kokende vann. Smøret brunes, irøres melet, spedes med kraften, småkoker 10 minutter, tilsettes det vann hvori grønnsakene er kokt. Den fint hakkede persille, eddiken og sukkeret tilsettes. I suppen serveres kokte, opskårne pølseskiver og grønnsakene.

Suppe à la Brunon.

35 gr. smør
25 gr. hvetemel
1 skive selleri

1 skive gulerot
1 liten løk
salt
1 kolje
vann
1 dcl. sherry
1 l. kjøttkraft.

Smøret halvbrunes, irøres den rensede selleri, gulerot, løk, salt, fiskeskinn, ben og hode, efterat man har skåret kjøttet fra benet, fra halen og opover. Påhelles vann, så meget at det nettop står over fiskebenene; koker ½—1 time, siles. Suppen settes igjen over ilden, kjøttkraften utrøres litt efter litt i melet, vispes i suppen, der tilsettes kulør efter smak; koker ¼ time, tilsettes vinen. Det fraskårne fiskekjøtt skjæres i strimler tversover filetene, vendes i melk og kavring, stekes lyse gulbrune i smultgryten. Serveres i suppen tillikemed små fiskeboller, grønne erter eller asparges.

Bønnesuppe, brun I.

80 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 ansjos
½ kg. brune bønner
eddik
sukker
salt
2½ l. kraft eller vann og fleskeknoke eller fleskesvor.

Bønnene skylles, legges natten over i bløt i koldt vann. Settes over ilden i den kolde kraft og kokes ca. 3 timer. Smør og mel brunes sammen, spedes med litt av suppen, hvori bønnene er kokt, helles derefter i den kokende suppe, tilsettes de rensede, fint utgnedne ansjos samt eddik, sukker og salt efter smak. Fleskeknoke eller svor må vaskes og utvannes litt.

Bønnesuppe, brun II.

½ kg. brune bønner
2 l. vann
ca. 1 l. salt eller fersk kraft
1 sellerirot
1 løk
50 gr. smør
1 skje sagomel.

Sett de utbløtte bønner, selleri, løk og vann over ilden, og la det koke til bønnene er godt kokt, tilsett kraft efter smak og smøret; kok ½ time. Siles eller ikke, som man vil. Melet røres ut i litt vann og røres i den kokende suppe.

NB. Belgfrukter bør ikke kokes i hårdt vann, heller ikke i saltet vann, der behøves da betydelig lengere koketid. Av den grunn salter man dem alltid først, når de er kokt. Er vannet hårdt, så tilsett litt natron.

Vælsk bønnesuppe.

1 l. vælske bønner
2 gulerøtter
¼ l. pillerter
2 l. vann
60 gr. hvetemel
¼ l. kjøttkraft
pepper
salt
1 spiseskje finhakket persille.

Bønnene renses, vaskes, settes over ilden i det kokende, saltede vann sammen

med de rensede, opskårne gulerøtter og pillerter. Når bønnene er kokt, has en jevning på av melet, utrørt med melken; småkoker 10 minutter, tilsettes pepper og finhakket persille.

Bønnesuppe à la Napoli.

300 gr. asparges-bønner
3 poteter
80 gr. smør
50 gr. rismel
2 l. kjøttkraft
1 dcl. fløte
1 eggeplomme
salt
2 dcl. melk
eggeboller.

De rensede bønner og de skrellede, finskårne poteter settes over ilden i 1 l. koldt vann. Kokes møre og gnides gjennem dørslag. Smør og mel røres sammen, tilsettes puréen, og kraften spedes i litt efter litt, likeså melken. Småkoker ¼ time. Salt efter smak. Fløten og eggeplommen vispes sammen, has i terrinen, og den kokende suppe vispes i. Små eggeboller serveres i suppen.

Champignonsuppe.

(Potage aux champignons.)

½ kg. friske champignons
80 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 teskje citronsaft
¼ l. kokende vann
2 l. buljong av kalvekjøtt (se side 40)
1 dcl. rhinskvin
2 eggeplommer
1 spiseskje koldt vann
2 spiseskjeer fløte
20 gr. smør
salt.

Champignonene renses og settes over ilden med 80 gr. smør, citronsaft og det kokende vann; heri gis de et raskt opkok. Helles op. Smøret skummes fra og has i gryten igjen, melet røres i, og der spedes litt efter litt med kraften og saften fra champignonene. Småkoker et kvarter; tilsettes vin og krydder efter smak. Champignonene serveres i suppen, og ved anretningen has eggejevningen på. Suppen jevnes på følgende måte: Eggeplommene utrøres med det kolde vann, derefter tilsettes fløten og de 20 gr. smør, delt op i små stykker. Suppen serveres med croutons (se side 1). Brødet skjæres da i små firkanter før det stekes. Hermetiske champignons kan også benyttes. Disse kokes ikke, men varmes og serveres i suppen.

Suppe à la Clairmont.

1 selleri
1 persillerot
2 gulerøtter
½ løk
salt
50 gr. smør
50 gr. mel
2 l. kjøttkraft.

Røttene renses, skjæres op og brunes i smøret; irøres melet, spedes med kraften, småkoker ½ time, siles, gis et opkok og serveres med den kokte, i strimler skårne selleri og små eggeboller, om man vil.

Daphnesuppe.

(Consommé Daphne.)

1 l. kraftsuppe av høns
1 spiseskje finhakket, kokt tunge
1 — - - hønsekjøtt
1 — spinatpuré
2 — kokte grønne erter
300 gr. hønsekjøttfarse
1 spiseskjefull kjørvel eller persille.

Farsen deles i 3 like store deler; i én del blandes tungen, i den annen hønsekjøttet og i den tredje spinatpuréen. Farsen lages til små boller, som småtrekker i kraften i 5 minutter eller pocheres. I siste tilfelle trykkes farsen gjennem sprøitepose eller kremmerhus like ned på et smurt, hvitt papir; dette legges igjen på en smurt plate. Bollene dekkes med smurt papir og settes i ovnen i 5 minutter. Bollene legges i terrinen tillikemed de kokte grønne erter, den hakkede kjørvel eller persille. Kraftsuppen helles kokende over.

Dronningsuppe.

100 gr. sagogryn
1½ l. kjøttkraft
1 l. vann
persille
selleri
kjørvel.

Grynene settes over ilden med kraften, vannet og en bunt persille, selleri og kjørvel, småtrekker i 1 time, skum ofte for å få suppen klar. Suppen helles over i en annen gryte og tilsettes 4 spiseskjeer tykk tomatpuré samt 4 spiseskjeer selleri, skåret i små trekanter, stuet i smør og kokt ferdig i kjøttkraft. Salt efter smak og ta det grønne vekk. Spe med kjøttkraft, om suppen er for tykk.

Elgesuppe.

2 kg. elgekjøtt
1 løk
1 gulerot
fleskestrimler
5 pepperkorn
¼ laurbærblad
100 gr. fett eller smør.

Kjøttet skjæres i stykker og brunes sammen med røttene og krydderiene i det brunede smør eller fett. 2 l. kokende vann helles over, og det koker til kjøttet er mørt. Dette tas op, avkjøles og støtes i en morter, presses gjennem sikt. 100 gr. smør brunes med 100 gr. hvetemel og spedes med kraften, elgpuréen røres i, tilsettes hvitvin og salt efter smak, samt mere kraft om nødvendig. Elgeboller eller stekt brød serveres i suppen.

Ertebelgsuppe.

Ca. 200 ertebelger
1 purre
1 sellerirot
1 persillerot
gulerøtter
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 spiseskje finhakket persille
2½ l. vann
salt
pepper.

Ertebelgene vaskes, skjæres op og settes over ilden i det kolde, saltede vann. Når det koker op og er skummet,

has de rensede røtter i. Koker 1 time, siles. Røttene skjæres pent op. Smøret og melet røres sammen og spedes med kraften, småkoker ¼ time. Røttene og den finhakkede persille samt salt og pepper efter smak has i.

Ertesuppe, gul.

1 l. gule erter
fersk eller salt kraft
selleri
1 løk.

Ertene vaskes og legges i koldt vann minst 1 døgn; settes over ilden i så meget nytt koldt vann, at ertene er godt dekket; løken og den rensede selleri koker med. Når ertene er møre, spedes fersk eller salt kraft på, til de er jevne og passe salte. Suppen gnides gjennem et dørslag og gis igjen et opkok. Sellerien skjæres op i firkanter og serveres i suppen. Kjøttboller eller brunet franskbrød kan også benyttes.

Bruker man splitterter, er fremgangsmåten den samme, kun at utbløtningsvannet tas med, når ertene settes over.

Som krydderi kan tilsettes timian, om man liker det.

Ertesuppe, grønn.

½ kg. tørrede grønne erter
2 gulerøtter
2 l. fersk eller saltet kraft
1 spiseskje finhakket persille
2 l. vann
50 gr. smør.

Ertene vaskes og legges i koldt vann minst 1 døgn. Settes over ilden i 1 l. nytt koldt vann. Koker sakte under lokk til de er møre; ispedes kraften litt efter litt, og koker til de er jevne. Røttene renses, skjæres i små terninger og koker med i suppen. Når suppen er ferdigkokt, tilsettes den finhakkete persille og smøret. Salt efter smak.

Vil man, kan man presse ertene gjennem dørslag.

Fiskesuppe.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
¼ l. tomatpuré
2 l. fiskekraft
2 gulerøtter
1 sellerirot
små fiskeboller
1 spiseskje finhakket persille.

De rensede røtter skjæres i tynne skiver, brunes lett i smøret; melet drysses på, irøres tomatpuréen, persillen og fiskekraften. Småkoker i 20 minutter. Suppen gnides gjennem dørslag og gis igjen et opkok. Fiskebollene serveres i suppen.

Fiskesuppe.

1½ l. fiskekraft
¼ l. melk
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 dcl. sur eller søt fløte
gressløk
fiskeboller.

Smør og mel røres sammen, spedes litt efter litt med fiskekraften og melken, får et opkok under stadig omrøren.

Løftes av ilden og tilsettes det øvrige. Gulerøtter og syltet portulakk kan brukes istedenfor fiskeboller.

Suppe financière.

med små vannbakkelser.

(Potage à la financière.)

1½ l. brun buljong
2 dcl. madeira eller hvitvin
1 knivsodd paprika
2 eggeplommer
200 gr. champignoner
50 gr. trøfler
200 gr. salt oksetunge.

Buljongen, som må være silt, avskummet og godt innkokt, tilsettes vinen; jevnes med de sterkt vispede eggeplommer like før suppen skal serveres. Champignoner, trøfler og den kokte tunge skjæres i fine strimler og gis et knapt opkok i litt av suppen, før eggejevningen has i. Til suppen serveres ganske små vannbakkelser, fylt med viltpuré.

Fuglesuppe.

2 l. fuglekraft
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
100 gr. svisker
4 epler
eddik
sukker
salt
nellik
2 gulerøtter
2 hvite røtter.

Smør og mel brunes sammen, spedes med kraften; småkoker ¼ time. Epler, svisker og røtter kokes møre for sig selv; deles pent op og has i suppen, når den er ferdig. Krydderier efter smak.

Gjeddesuppe.

(Potage de brochet.)

1 kg. gjedde, hode, ben og skinn
100 gr. smør
1 gulerot
1 løk
1 skive selleri
20 gr. salt
10 gr. pepper
2 dcl. hvitvin
2 l. vann
2 dcl. fløte
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
hummerfarve
små fiskeboller
sellerirot.

Den godt vaskede fisk has i emaljert gryte sammen med det kolde vann, de 100 gr. smør, de rensede røtter, løken, vinen og krydderiene. Skummes straks det koker op, og småsurrer videre under lokk 1 time. Siles gjennem fin sikt eller sileklæde. De 60 gr. smør smeltes, irøres melet og spedes med kraften og halvparten av fløten; irøres hummerfarve, til suppen er blekrød. Like før suppen skal serveres, has resten av fløten i. Salt efter smak. — I suppen serveres små fiskeboller og kokt småskåren selleri.

Gulerotsuppe.

8 store gulerøtter
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 l. kraft
½ l. pillerter
salt
1 spiseskje finhakket persille.

Røttene børstes, kokes hele, men settes over i koldt, saltet vann, tas op når de er kokt,

skrapes og h a k k e s fint. Smøret smeltes, og melet og gulerotmassen has i, spedes med kraften, småkoker 10 minutter. De kokte erter og den finhakkede persille has i suppen, som saltes efter smak.

Gullsuppe.

100 gr. smør
1 løk
50 gr. hvetemel
2 l. kjøttkraft
2 eggeplommer
1 knivsodd kajenne
1 — pepper
1 skive selleri
1 — kålrabi
1/2 gulerot
1/2 persillerot
1 dcl. hvitvin.

60 gr. smør halvbrunes med løken, pepper og kajenne, tilsettes de rensede røtter samt 1 liter kjøttkraft. Dette koker ½ time, suppen siles. Gryten gjøres ren, resten av smøret has i og smeltes, irøres melet og tilsettes den silte suppe, gis et opkok.

I en annen gryte vispes eggeplommene og den annen liter kraft, avtas idet det skal koke, og ivispes suppen fra den første gryte. Tilsettes vinen, små kjøttboller eller asparges.

Grønnsakesuppe.

1/2 l. erter
100 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 l. kokende vann
1 sellerirot
1 gulerot
1 persillerot
2 purrer
1 suppevisk.

De rensede erter og finskårne røtter samt suppevisken settes over ilden med vannet og halvparten av smøret, koker til alt er mørt, presses gjennem dørslag; en del erter tas fra for å serveres i suppen. — Suppen gis igjen et opkok, ivispes resten av smøret og melet, som er eltet sammen, koker 10 minutter. Tilsettes salt og sukker efter smak og finhakket persille.

E r t e b e l g e n e (ca. 200 belger) benyttes til ertebelgsuppe.

Hummersuppe.

(Potage de homard.)

1 stor kokt hunhummer
2 l. kraft (helst fisk, se side 40)
125 gr. smør.
40 gr. hvetemel
1 dcl. fløte
1 knivsodd kajenne
salt
1 gulerot
1 skive selleri
1 teskje ansjosessens
100 gr. hummersmør (se side 8).

Hummeren deles op, og kjøttet plukkes fra skallet. Dette knuses og støtes med halvparten av smøret, koker i kraften ½ time. Grønnsakene skjæres i skiver og omrøres med resten av smøret til de er lysegule, melet røres i, og den silte kraft spedes på; tilsettes kajenne og ansjosessens, småkoker ¼ time. Idet suppen skal serveres, vispes hummersmøret, blandet med den fingnedne rogn, i.

Efterat dette er vispet i, skal suppen ikke koke. Hummerkjøttet, som er skåret op i passende stykker, legges i terrinen, og den kokende suppe helles over.

Hamburgersuppe.

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 l. kraft
1 blomkålhode
1 selleri
2 persillerøtter.

Smør og mel blandes godt sammen i jerngryte, settes enten over svak varme eller inn i en middelsvarm ovn. Rør av og til. Jevningen er ferdig, når den har en lett brun farve. Kraften spedes i litt efter litt, småkoker ¼ time. De kokte grønnsaker deles op og serveres i suppen.

Hønsekjøttsuppe.

(Potage à la reine.)

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 l. hønsebuljong
1 dcl. fløte
2 eggeplommer
2 dcl. madeira eller hvitvin
kajenne
salt.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker ¼ time. Eggeplommene vispes tykke, irøres fløten og vinen, has i terrinen, og den kokende suppe vispes i. Krydder efter smak. I suppen serveres hønsekjøttboller, asparges eller små vannbakkelser, fylt med hønsepuré.

Hvermanns suppe.

1 l. poteter
2 purrer
1 sellerirot
1 løk
60 gr. smør
1 spiseskje salt
½ teskje pepper
¾ dcl. sagogryn
2½ l. vann
1 l. melk.

De rensede poteter, purre, selleri og løk skjæres i skiver. Smøret smeltes, de opskårne røtter og poteter omrøres heri i 5 minutter, spedes med det kokende vann, tilsettes salt og pepper; koker til alt er jevnt, og presses gjennem dørslag. Suppen helles tilbake i gryten, tilsettes melken, og når det igjen koker, drysses grynene i. Kok til grynene er klare, ca. 20 minutter. Rør i suppen av og til og tilsett salt efter smak.

Jaktsuppe.

2 kg. dyrebog eller blandet med ben og skinn av en hare
1 skive løk
1 — selleri
1 liten gulerot
3 l. vann
25 gr. salt
3 pepperkorn
1 laurbærblad
50 gr. fett
1 skive røket skinke
1 dcl. sherry eller hvitvin
50 gr. smør
35 gr. hvetemel.

Det vaskede kjøtt hugges i småstykker og brunes i panne i det brunede fett sammen med løken, guleroten, sellerien; legges i gryte og tilsettes det kokende vann, tillikemed salt, pepper og laurbær-

bladet. Dette småkoker under lokk ca. 3 timer. Smøret brunes, irøres melet, spedes med 2 liter av ovenstående silte kraft, småkoker ¼ time med skinken. Skinken tas op, skjæres i strimler, has i suppen, der også tilsettes vinen og, om man vil, en liten tallerkenfull kokte linser, kjøtboller, kokte røtter, champignons, eggeboller, eller den serveres kun med karvestenger.

Jerusalemsuppe.

1 stor løk
3 purrer
1 selleri
½ l. jordskokker
½ l. poteter
3 l. kjøttkraft (annen gangs)
1 eggeplomme
1 spiseskje fløte
40 gr. smør.

Den rensede, finskårne løk, purre, de rensede, finskårne røtter og poteter brunes i det lett brunede smør, påhelles kraften, koker til røttene er møre, presses gjennem dørslag eller presse, has tilbake i gryten, gis et opkok, tilsettes salt efter smak. Eggeplommen og fløten røres sammen i terrinen, og heri has under sterk visping den kokende suppe.

Suppen serveres med stekt brød.

Jordskokksuppe.

½ kg. jordskokker
½ l. vann
1 selleri
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1½ l. kjøttkraft
1 dcl. fløte
2 eggeplommer
salt
pepper.

Jordskokkene skrapes, skylles og legges 1 time i 1½ l. vann, 2 skjeer eddik og 2 skjeer hvetemel. Jordskokkene settes over ilden med det kolde vann, salt og den finskårne selleri; koker til det er ganske mørt, presses gjennem presse. Smør og mel røres sammen, tilsettes puréen, spedes med kraften. Fløten og eggeplommene vispes godt, tilsettes litt av den kokende suppe, og alt has i terrinen.

Kardinalsuppe.

80 gr. smør
80 gr. hvetemel
2½ l. kjøttkraft
100 gr. kokt, salt skinke
100 gr. makaroni
1 eggeplomme
1 dcl. fløte.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med kjøttkraften, småkoker 10 minutter, tas av ilden, tilsettes den i fine strimler skårne skinke, den kokte, småskårne makaroni samt eggeplommen, vispet med fløten. Egg og fløte kan dog spares.

Jenny Lind suppe.

75 gr. sagogryn
2½ l. kjøttkraft
1 eggeplomme
1 dcl. fløte
2 gulerøtter
2 persillerøtter.

Grynene settes over ilden i den kokende kjøttkraft, koker til grynene er klare. Tas av ilden, tilsettes eggeplommen, vispet med fløten, samt de kokte, pent opskårne røtter.

Keisersuppe.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 l. kraft av fårekjøtt
1 gulerot
1 sellerirot
1 persillerot
1/4 teskje karri
2 à 3 eggeplommer
1 spiseskje fløte
1 knivsodd kajenne
1 spiseskje persille
1 — kulør
salt.

Smøret halvbrunes med melet, spedes litt efter litt med kraften, tilsettes de rensede, i fine skiver skårne røtter, koker ¼ time. Suppen siles, tilsettes den utrørte karri, kajenne, kulør, eggeplommene, utrørt med fløten, og den finhakkede persille. Saltes efter smak.

I suppen kan serveres små kjøtt- eller fiskeboller, kokte erter eller asparges.

Linsesuppe.

2 dcl. linser
1 løk
1/4 sellerirot
50 gr. smør
pepper
salt
2 1/2 l. vann.

Linsene vaskes og legges natten over i koldt vann. — Smøret smeltes, irøres linsene, hvorfra alt vann er silt, den i fine skiver skårne løk og den småskårne selleri. Rør det over ilden i 5 minutter, tilsett 2 ½ l. koldt vann, og la det koke til linsene er møre. — Suppen presses gjennem dørslag eller purépresse, has tilbake i gryten, gis et opkok og tilsettes pepper og salt efter smak. Stekt brød serveres til suppen.

Kråsesuppe.

Kråser av 2 gjess eller
3 ender
3 l. vann
2 gulerøtter
2 purrer
1 suppevisk
40 gr. sagomel
eddik
sukker
200 gr. svisker
200 gr. epler
hode, føtter, hjerte av
1 gås eller 1 and.

De åpnede kråser, hode, føtter, hjerte skåldes og børstes godt, vaskes i flere vann, settes over ilden i kokende, saltet vann, — 20 gr. salt, 2 ½ l. vann —, skummes godt, småkoker ca. 4 timer. De rensede røtter kokes med i ca. 1 time. Suppen siles, has tilbake i gryten, og de vaskede svisker og de skrelte, opskårne epler koker i suppen, til de er møre. Sagomelet utrøres i 1 dcl. koldt vann, vispes i den kokende suppe, som gis et raskt opkok. — Suppen tilsettes sukker og eddik efter smak og serveres med svisker, epler og de fint opskårne

kråser samt de opskårne røtter og melboller.

Kaninsuppe.

(*Bouillon de lapin.*)

2 l. vann
1 kanin
1/2 kg. lettsaltet skinke eller flesk
1 løk
1 gulerot
1 skive selleri
1 — kålrabi
1 spiseskjefull risengryn
salt
pepper.

Den rensede kanin vaskes. Skal den serveres for sig efter suppen, beholdes den hel, hvis ikke skjæres den op i mindre stykker. Flesket eller skinken legges i lunkent vann 1 time. Grønnsakene renses og skjæres op i små firkanter. Vann, kanin og skinke has i kjelen, bringes sakte til kokepunktet; skum, eftersom skummet viser sig. Når kaninen har kokt 1 time, has grønnsakene og risengrynene i og litt salt; kok videre 1 time. Kaninen tas op, og skal den serveres for sig, har man løksaus eller hvit saus ferdig. Hvis kaninen er skåret op, tas stykkene op, kjøttet skjæres fra benene, skjæres i små firkanter og varmes igjen i suppen, likeså litt av skinken. Resten av skinken kan brukes kold. Suppen tilsettes krydder efter smak.

Karvekål.

1 desserttallerkenfull karvekål
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 l. kjøttkraft.

Smelt smøret, rør i melet, spe med den kokende kraft litt efter litt. La det koke op mellem hver speing. Salt efter smak. Forlorne egg, hårdkokte, overskårne egg eller eggeboller serveres i suppen.

NB. Kålen må renses vel, skylles i mange vann, finhakkes eller males fire ganger på kjøttkvernen. Ha karvekålen i umiddelbart før suppen serveres, både for smakens og farvens skyld.

Grønnkålsuppe lages på samme måte. Kålen — 200 gr. — forvelles og hakkes fin. Has i smør og meljevningen. La det koke op mellem hver speing, ellers slipper grønnkålen jevningen og flyter ovenpå. Det er ikke sjelden å se!

Kråsesuppe, forloren.

100 gr. smør
80 gr. hvetemel
epler
svisker
gulerøtter
1 teskje eddik
1 teskje sukker
vann og kraft kokt av krås, hjerte, hals og vinger av gåsen.

Brun mel og smør og spe med så meget uttynnet salt kraft, at suppen blir passe salt. Kokte epler, svisker, røtter og melboller has på suppen, som også tilsettes surt og søtt efter smak.

Karvekålsuppe med flesk.

3 l. vann
$^1/_2$ kg. lettsprengt flesk
1 dyp tallerken karvekål
$^1/_2$ kg. poteter
1 kålrabi
3 spiseskjeer halve byggryn.

Flesk og vann settes over ilden; når det koker, drysses grynene i, koker 1 time og tilsettes nu de i små firkanter skårne poteter og kålrabi; koker til alt er mørt. Den finhakkede kål gis tilsist et opkok i suppen.

Kjørvel eller grønnkål kan, når det passer, brukes istedenfor karvekål.

Karrisuppe.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
$^1/_2$—1 teskje karri
2 l. kjøttkraft eller fiskekraft
2 eggeplommer
1 spiseskje fløte.

Smøret smeltes, irøres melet og karrien, spedes litt efter litt med kraften, gis et opkok og småkoker 10 minutter. I det samme suppen skal serveres, vispes eggeplommene, utrørt med fløten, i.

Kalvekjøttsuppe.

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1$^1/_2$—2 l. kalvekjøttkraft.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med kalvekjøttkraften, småkoker 10 minutter, tas av ilden. I suppen serveres melboller, kokte røtter eller epler og svisker. Salt efter smak.

Kjørvelsuppe.

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 l. kalvekraft
3 spiseskjefulle finhakket kjørvel
salt
små kjøttboller eller forlorne egg.

Smøret smeltes og irøres melet, spedes med kalvekraften, småkoker i 10 minutter. Kjørvelen befries for stilker, skylles og hakkes fint. Denne utrøres i litt av den kokende suppe, has i suppegryten og gis et knapt opkok. Små kjøttboller, forlorne egg eller kokte aspargestopper serveres i suppen.

Sterk kraft behøves ikke til denne suppe; er det meget tynn kraft, kan man tilsette 2 maggibuljongterninger.

Kålsuppe, brun.

100 gr. smør
1$^1/_2$ teskje sukker
1 lite kålhode
2$^1/_2$ l. kjøttkraft.

Smøret brunes, tilsettes sukkeret og det i fine strimler skårne kålhode; dampes mørt.

Når kålen er lysebrun, spedes kraften i; koker til kålen er helt kokt. I suppen kan serveres opskårne pølseskiver eller gule og hvite røtter, som er kokt i suppen.

Kongesuppe.

1 sellerirot
1 gulerot
1 persillerot
50 gr. smør
40 gr. hvetemel

2 l. buljong
1 knivsodd kajenne
1 dcl. sherry
2 dcl. grønne erter
2 spiseskjeer finhakket persille
salt.

Røttene renses, stikkes ut i størrelse av erter, ristes 5 minutter i det lett brunede smør. Melet røres i, spedes med kraften, småkoker til røttene er møre. — Idet suppen skal serveres, tilsettes kajenne, sherry, de varmede erter, den finhakkede persille, kjøttboller samt salt efter smak.

Krepsesuppe.

(Potage bisque d'écrevisses.)

75 kreps
125 gr. smør
50 gr. hvetemel
2 l. kraft (fiske- eller kjøttkraft)
1 teskje citronsaft
1 dcl. fløte
2 dcl. madeira
1 knivsodd kajenne
små fiskeboller.

Krepsene vaskes godt og has i kokende saltet vann, 50 gr. salt til 1 l. vann, og koker i 15 minutter. En kvast dill kan has i kokevannet. Når de er kokt, overskylles de med koldt vann og står til de er kolde. Halestykket tas fra, og kjøttet tas ut helt; ta vekk «strengen». Hodene og skallet av halestykket støtes med 75 gr. smør til en jevn masse, settes over ilden med kokende kraft eller vann og koker ½ time, eller til det røde smør flyter op. Dette avskummes, og kraften siles. Halvparten av det avskummede smør tillikemed 50 gr. friskt mør smeltes sammen, melet røres i, og man sper med kraften og det avsilte krepsekraftavkok; småkoker ¼ time og tilsettes fløte, vin, citronsaft, kajenne og salt efter smak. Den annen halvpart av det avskummede krepsesmør røres, når det er ganske koldt, i fiskefarse; av denne utstikkes små boller, som kokes og has på suppen. Kjøttet av krepsehalene legges i terrinen, og den kokende suppe helles over.

Makaronisuppe.

(Potage à l'italienne.)

2 l. kjøttkraft
80 gr. makaroni
2 eggeplommer
40 gr. reven parmesanost
pepper
salt
1 dcl. fløte.

Makaronien kokes mør i 1 l. av den kokende kraft; koker omtrent ½ time, skjæres op i små stykker. Makaronien has tilbake i kraften, den annen liter kraft tilsettes, gis et opkok. Eggeplommene vispes ¼ time, tilsettes den vispede fløte, den revne ost og krydderiene, den kokende suppe vispes heri, has tilbake i gryten; bringes til kokepunktet, men må ikke koke.

Nudelsuppe

lages på samme måte som makaronisuppe. Til 1 l. bul-

jong tas 40 gr. nudler. Nudlene skal koke i buljongen ca. 10 minutter.

Istedenfor makaroni eller nudler kan has vermiceller på suppen.

Vermiceller.

25 gr. smør
60 gr. hvetemel
1¼ dcl. vann
2 egg
salt.

Smør og mel røres sammen, spedes med vannet, koker til det slipper gryten. Eggeplommene røres i, salt og tilsist de stivvispede hviter. Røren fylles i stivt, spisst papirkremmerhus; sprøites ut i kokende vann eller kraft. Når vermicellene flyter op, er de ferdige, tas op med hulslev og legges i litt kold buljong. Ved anretningen legges de i terrinen, og kokende, sterk, klar buljong helles over.

Napoleonsuppe.

60 gr. smør
60 gr. løk
1 purre
2 gulerøtter
40 gr. hvetemel
2 l. buljong
6 dråper maggikrydderi
2 dcl. sherry eller hvitvin
små fiskeboller.

Smøret brunes over svak varme med løken og de rensede, finskårne grønnsaker, småkoker ¼ time, irøres melet, spedes med buljongen, småkoker ¼ time, skummes, siles, tilsettes vinen og krydderier. Serveres med små fiskeboller eller ristet brød.

Oksehalesuppe.

(Potage de queue de boeuf, clair.)

1 gulerot
2 små løk
2 oksehaler (ca. 2 kg.)
1 kg. okseskank
3½ l. vann
30 gr. persille
1 lite laurbærblad.

Oksehalene skjæres i stykker, som hver inneholder en halehvirvel; disse brunes i smør, likeså den opskårne gulerot og løk. Alt settes over ilden og koker 4½ time; siles; bør være innkokt til 2½ l.; halestykkene legges op og dekkes med litt av suppen, holdes varme heri.

500 gr. oksekjøtt
1 purre
½ eggehvite

Det magre kjøtt hakkes fint og has tillikemed det hvite av en purre og eggehviten i en gryte, blandes godt; den opsilte, skummede suppe has i, koker 1 time, idet man ofte må røre i suppen. Suppen siles gjennem en serviett, gulerotterninger, som er kokt i ganske lite vann, smør og sukker serveres i suppen. Portvin eller sherry kan tilsettes efter smak; kan også undværes. Halestykkene serveres i suppen.

Prinsessesuppe.

(Purée à la princesse.)

1 kylling eller høne
60 gr. smør
1 løk
1 bunt persille
2 l. kraft
2 pepperkorn.

Den rensede kylling skjæres op. I bunnen av gryten legges smøret, herpå legges den opskårne løk, persille og pepperkorn, den opskårne kylling has i. Lokk legges på gryten, og det koker i 10 minutter; skal ikke brunes; kraften tilsettes, og det småkoker 1 time. Siles.

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
saft av $^1/_2$ citron
$^1/_4$ l. fløte.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, koker 10 minutter. Saften av citronen samt fløten has i. Brystkjøttet av kyllingen skjæres fra benene, skrapes, støtes i en morter, påhelles litt av suppen og gnides gjennem en hårsikt eller tynt klæde i suppen. Suppen må ikke koke efterat fløten og kyllingpuréen er kommet i. — Salt efter smak.

Potetessuppe.

(Purée de pommes de terre.)

1 kg. poteter
1 selleri
2 purrer
1 persillerot
1 løk
salt
pepper
50 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
1 spiseskje tapioka eller sagogryn
3 l. vann eller tynn kjøttkraft.

Potetene og grønnsakene vaskes og skjæres i ganske tynne skiver, overskylles med koldt vann. Smøret smeltes, og grønnsakene og potetene omrøres heri til alt smøret er inntrukket; røttene må ikke brunes. Kraften eller vannet helles på, og det koker til alt er mørt, ca. 1 ½ time. Alt presses gjennem presse, has tilbake i gryten, og når det koker, drysses tapiokaen i; koker til grynene er klare. Den finhakkede persille has i suppen ved anretningen. Salt og pepper efter smak.

Purée printanière.

2 l. kjøttkraft eller vann
2—4 maggibuljongterninger
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
4 neper
4 gulerøtter
200 gr. spinat
250 gr. asparges.

Røttene renses og skjæres i små stykker, kokes møre i 1 l. kraft. Smør og mel røres sammen, spedes med den annen liter kokende kraft og blandes sammen med den øvrige suppe. Alt gis et opkok. Asparges og spinatblade bør helst koke for sig; spinatbladene skal være temmelig grovskårne.

Sellerisuppe.

(Purée de céleri.)

3 sellerirøtter
120 gr. smør
60 gr. hvetemel
$2^1/_4$ l. kjøttkraft
2 dcl. fløte
salt
pepper
stekte brødterninger.

Sellerien renses, skjæres i skiver og blancheres i lett saltet vann. Tørres godt, 90 gr. smør smeltes, sellerien has i og småtrekker i smøret i 10 minutter, må ikke brunes. 1 l. kraft tilsettes, og det småkoker under lokk ½ time. Resten av smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften og sellerikraften med røttene; la det småkoke til sellerien er helt kokt, presses gjennem sikt. Gis igjen et opkok. Stekte brødterninger serveres til suppen.

Nedenstående supper lages på samme måte:

Blomkålsuppe ¾ kg. blomkål.
Jordskokksuppe 1 kg. jordskokker.
Syresuppe ½ kg. syre.
Purresuppe ¼ kg. purre.
Kålrabisuppe ¾ kg. kålrabi.

Rekesuppe.

30 gr. gulerøtter
20 gr. løk
10 gr. persille
1 kg. reker
80 gr. smør
salt
pepper
90 gr. risengryn
1 dcl. hvitvin
kraft.

Gulerøttene, løken og persillen renses, skjæres smått op og brunes i 80 gr. smør; ta ca. 120 gr. reker — vasket, men urensede — og rør dem om sammen med de brunede røtter, tilsett hvitvin, en knivsodd salt og pepper. Nu helles 1 ¼ dcl. kraft på, og det koker i 10 minutter. Risengrynene koker for sig i ¾ l. kraft. Resten av rekene vaskes og renses og skal serveres i suppen; skallene støtes, tillikemed de kokte røtter, tilsett den kokte ris, hell all kraft over og press det hele gjennem en sikt. Ha det tilbake i gryten og tilsett kraft, til suppen er passe jevn. Like før anretningen tilsettes 80 gr. rekesmør og 2 spiseskjeer kremfløte.

Skilpaddesuppe, klar.

(Potage à la tortue clair.)

½ gjødkalvhode
2 gulerøtter
200 gr. rå skinke
2 kg. kalveskank
1 purre
1 selleri
1 løk
2 nelliker
1 suppevisk
2 vinglass madeira
1 teskje frisk citronsaft
4 l. vann
små kjøttboller
små fiskeboller
eggeboller
eggehvite og skall av 2 egg
250 gr. magert oksekjøtt.

Kalvehodet utvannes i 24 timer i salt og vann. Hodekjøttet skjæres fra så helt som mulig (hjerne og tunge legges tilside til annet bruk), benene knekkes op. Alt settes over ilden i koldt, saltet vann, så meget vann at det nettop står over. Kokes op, skummes, siles. Kjøtt og ben vaskes igjen over i koldt vann og has straks tilbake i gryten tillikemed kalveskanken, påhelles de 4 l. vann; når dette koker og er skummet, has

de rensede røtter og krydderiene i; skum og kok sakte under lokk i 3—4 timer, eftersom hodet er stort til. Siles op gjennem serviett; hodekjøttet legges tilside med lett press på. Når kraften er kold, skummes alt fett fra, og kraften klaresm ed det grovskrapte oksekjøtt, eggehviter og eggeskall, se side 38. Den klarede, silte suppe has tilbake i gryten, gis et opkok, tilsettes vin, citronsaft, hodekjøttet, opskåret i små firkanter eller fine strimler, kjøtt- og fiskeboller, samt eggeboller. — Til suppen kan serveres melkepunsj.

Skilpaddesuppe, jevn.

(Potage à la tortue.)

$^1/_2$ gjødkalvhode
1 løk
1 gulerot
1 selleri
1 suppevisk
125 gr. smør
100 gr. hvetemel
3 l. kalvekraft
1 vinglass konjakk
2 dcl. madeira
små kjøttboller
små fiskeboller
eggeboller
muskatplomme.

Det godt utvannede og rensede kalvehode blancheres, d. v. s. hodet settes på i koldt vann, tas op når det koker, og overhelles med koldt vann. Kjøttet skjæres fra. Benene knuses og brunes i smør sammen med løken og de opskårne røtter, overhelles med vann, så meget at vannet står over benene, småkoker i 3 timer. Kraften siles fra, og hodekjøttet kokes mørt i denne kraft. Smør og mel brunes sammen, spedes med kalvekraften og skyen fra benene, tilsettes vinen, småkoker 1 time. I suppen serveres det pent opskårne hodekjøtt, fiske-, kjøtt- og eggeboller. Suppen saltes og krydres efter smak.

Skilpaddesuppe, falsk.

$^1/_2$ kalvehode eller 2 kg. kalvekjøtt
1 gulerot
1 skive kålrabi
1 liten sellerirot
1 løk
1 grønnkvast (selleriblade, persilleblade, purregrønnt)
1 pepperkorn
salt
90 gr. smør
90 gr. hvetemel
125 gr. mager skinke
1 dcl. sherry
saft av $^1/_2$ citron
4 l. vann.

Det utvannede hode eller vaskede kalvekjøtt (bryst eller bog) fraskjæres kjøttet, og benene hakkes smått op. — Kjøttet, benene og det kolde vann settes over ilden, gis et opkok, saltes og skummes. Koker 3 timer. Kraften siles, og når den er kold, tas fettet vekk. Smøret smeltes, irøres de rensede, ganske småskårne røtter, den finskårne skinke, grøntkvasten og krydderiene. Alt dette småstekes i 10 minutter; tilsett mel, kraft, gryten settes over svak varme, og suppen koker i 10 minutter. Sherry,

citron og salt tilsettes, suppen siles og serveres. Benyttes kalvehodet, skjæres kjøttet op i pene jevne strimler og serveres i suppen tillikemed eggeboller.

Skilpaddesuppe, ekte.

(Potage à la tortue.)

Skilpadden bør være fet og så frisk som mulig — spillevende. Når den skal slaktes, legges den enten på ryggen på et skrånende bord, eller man henger den i bakbenene. I begge tilfelle slåes en slynge om halsen på den, når den stikker hodet frem. Hodet trekkes ut så langt som mulig og hugges av. Kroppen henges straks op over et kar, så blodet kan renne av; bør henge 2—3 timer. Derefter legges skilpadden på ryggen, og bukskallet skjæres av; pass at ikke galleblæren beskadiges, da dette vil ødelegge kjøttet. De kjøttfulle deler, som ligger på hver side av brystbenet, løsnes og legges for sig i vann. Benyttes til farse eller fricandeau. Derefter avskjæres luffer, innvoller fjernes og kastes bort; alt det grønne fett tas vare på. Kjøttet fjernes fra ryggskallet. Ryggskallet deles i 6 stykker og brystskallet i 4 stykker. Skaller og luffer blancheres, d. v. s. legges først i koldt vann ½ time, settes derpå over ilden i så meget kokende vann at det er dekket, bringes langsomt i kok; luffene tas op, når de er så faste at skinnet kan trekkes av, skallene kokes i 6 minutter; kjøttet skrapes da av. Skaller og luffer settes nu over med så meget koldt vann, at det står over, tilsettes gule og hvite røtter, samt suppevisk og ganske litt skilpaddegrønt; kokes i 5½ time. Nu fjernes alt kjøtt fra benene, avkjøles, avpusses og skjæres i små firkanter. Dette kjøtt skal tillikemed det grønne fett serveres i suppen. Fettet pocheres først, d. v. s. «kokes uten å koke», med andre ord kraften eller det saltede vann må ikke nå kokepunktet, men være så nær det som mulig. Fettet skjæres i skiver efter å være pocheret. Når suppen tilberedes, benyttes noget kraft av oksekjøtt ved siden. Hode og ben overhelles med kraften fra skallene og luffene. Til 1¼ kg. skall og luffer tas 1 l. vann og kraft; til denne mengde tilsettes, når det har kokt op og er skummet:

10 gr. salt
2 gulerøtter
2 purrer
1 skive selleri
100 gr. persillegrønt
1 løk
2 nelliker
citron
merian }
salvie } skilpaddegrønt
timian }
10 gr. pepperkorn.

Citron, skilpaddegrønt og pepperkorn has på suppen 1 time før den skal opsiles. Suppen siles op gjennem silekl ædet. Suppen tilsettes foruten det opskårne kjøtt og det pocherte fett 1 dcl. god madeira. Melkepunsj serveres ofte til skilpaddesuppe.

Suppe av henkokt skilpadde.

1 dåse henkokt skilpadde
2 l. buljong
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1/2 dcl. sherry
1/2 dcl. madeira
1 knivsodd paprika
1/2 citron
1 løk.

Brun smøret med løken og melet, spe med den kokende kraft. Skilpaddedåsen åpnes, varmes i vannbad, helles i dørslag. Det som renner igjennem, blandes med suppen, som tillages med krydderier og citron. Skilpaddekjøttet skjæres op i små firkanter og serveres i suppen. Vin og salt efter smak tilsettes.

Spinatsuppe.

(Potage purée aux épinards.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 l. kjøttkraft
200 gr. spinat
2 eggeplommer
1 dcl. fløte.

Spinaten renses, og er den ikke ganske ung, tas stilkene fra; dette gjøres helst med en kjøkkensaks. Vask spinaten i koldt vann — 6 nye vann — spinaten settes over ilden med ¼ liter vann; tilsett ¼ teskje salt for å bevare spinatfarven og kok hurtig uten lokk. ¼ teskje pulverisert natron hjelper også til å bevare farven. Når spinaten er kokt, siles den; vannet blandes i kraften, og spinaten hakkes ganske fin. Smøret smeltes, irøres melet og den hakkede spinat, den kokende kraft ivispes, alt med engang. — Småkoker i 10 minutter, jevnes med eggeplommene og fløten. I suppen serveres franskbrødterninger, som er stekt lysebrune i smør, små eggeboller, litt frossen fløte, små kjøttboller eller forlorne egg.

Neslesuppe

lages på samme måte. Den forvellede nesle, ganske friske unge blade, hakkes fin med litt gressløk, strøes med melet, smøret smeltes, irøres neslen, tilsettes kraften og koker sakte under lokk ¼ time. Forlorne egg serveres i suppen.

Suppe à la Faubonne.

4 gulerøtter
1 kålrabi
2 purrer
1/2 sellerirot
1 løk
1 lite laurbærblad
5 pepperkorn
2 1/2 l. kjøttkraft
60 gr. smør
60 gr. rismel
2 eggeplommer
2 spiseskjeer fløte.

Alle grønnsaker renses og skjæres i tynne skiver. Smøret smeltes, de opskårne røtter og krydderier has i, omrøres godt og surrer under lokk ½ time, — må ikke brunes. Rismelet drysses i, blandes godt omkring, og kraften tilsettes; dette kan godt være annen gangs kraft. Suppen småkoker nu ca. 3 timer, eller til grønnsakene er aldeles møre; gnides gjennem dørslag. — Skyll gryten, ha suppen igjen i gryten, tilsett salt efter smak, la suppen få et opkok. Eggeplommene og fløten vispes sammen, siles i suppen under sterk visping; suppen må ikke koke efterat eggeplommene er hatt i. — I suppen serveres eggeboller eller små fylte vannbakkelser.

Syresuppe.

(Potage purée à l'oseille.)

1 l. syre
2 l. kjøttkraft
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 eggeplomme
1 dcl. fløte.

Syren renses, skylles og hakkes. Smøret smeltes, irøres melet og syren, ispedes kraften og småkoker et kvarter. Eggeplommen og fløten vispes sammen, og suppen jevnes hermed straks den skal serveres. — Ristet brød serveres til.

Svineryggsuppe.

1½ kg. svinerygg
3 l. vann
1 hvitkålhode
2 gulerøtter
1 selleri
2 purrer
2 persillerøtter
1 suppevisk
salt
10 pepperkorn.

Svineryggen kokes i vannet. Når suppen står i koken, tilsettes salt. Skum godt. De rensede røtter has nu i, samt hvitkålhodet, skåret op i 4 à 6 stykker; pepperkornene bindes inn i et stykke tøi, således at de lett kan fjernes ved anretningen. Når røttene er møre, tas de op, skjæres pent op. — Suppen siles, has tilbake i gryten og kokes op sammen med røttene og kålen. Kjøttet holdes varmt og serveres for sig med potetpuré, makaroni eller grønnsaker.

Vil man ha jevn svineryggsuppe, brunes 100 gr. smør og 80 gr. hvetemel, spe med kraften til passe tykk. Kål sløifes da, men røtter, kokte svisker og kokte epler serveres i suppen. Tilsettes eddik og sukker efter smak.

Tapiokasuppe.

(Potage au tapioca.)

1 l. buljong
30 gr. tapioka
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
salt.

Når kraften koker, drysses tapiokaen i; rør til grynene er kokt. Eggeplommer og fløte vispes sammen, irøres

litt efter litt. Suppen has tilbake i gryten, røres over varmen i 5 minutter, men må ikke koke.

Tomatsuppe I.

(Potage aux tomates.)

250 gr. risengryn
1 1/2 l. vann
1 1/2 kg. tomater
2 l. kjøttkraft
1 løk
1 suppevisk.

De vaskede, skåldede risengryn kokes til grøt med ca. 1 ½ l. vann. Tomatene skjæres op og koker for sig i 2 l. kjøttkraft med løken og suppevisken. Når tomatene er utkokt, blandes alt fra begge gryter sammen og presses gjennem siktedukspresse. Suppen has tilbake i gryten og utspedes med mere kraft — inntil 3 l. —, til suppen er passe tykk. Vin efter smak. Kjøttboller, eggeboller eller nudler serveres i suppen.

Tomatsuppe II.

(Potage aux tomates.)

75 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 dcl. tomatpuré
2 l. kjøttkraft
1 dcl. sherry
1 dcl. fløte
salt
1 teskje sukker.

Smør og mel røres sammen over varmen, tilsettes tomatpuréen og spedes litt efter litt med kjøttkraften. Småkoker i 15 minutter. Sherry, fløte, salt og sukker has i like før suppen skal serveres. Stekte franskbrødterninger eller små fylte vannbakkelser serveres til.

Tomatsuppe III.

(Purée de tomates.)

2 l. kjøttkraft
60 gr. mager skinke
1 løk
1 skive selleri
60 gr. smør
1 1/2 kg. tomater
salt
pepper
50 gr. tapiokagryn
2 spiseskjeer sherry.

Smøret smeltes i gryte og irøres alt med undtagelse av grynene, tomatene og kraften. Efter 5 minutters forløp has de i skiver skårne tomater i; dette småtrekker til tomatene er utkokt; presses gjennem fin presse. Kraften koker med grynene til disse er klare; siles. Puréen blandes med kjøttkraften og koker i 5 minutter, tilsettes vinen. Serveres med stekt brød.

Tomat og ertesuppe.

1/4 l. tomatpuré
3/4 l. ertepuré
1 1/2—2 l. grønnsakekraft
1 spiseskje persille
salt
30 gr. smør.

Tomatene skjæres op og kokes for sig; ertene renses — omkring 1 ¼ l. rensede pillerter koker for sig i kokende, saltet vann. Efter å være kokt, presset gjennem sikt og målt blandes puréene sammen i gryten, spedes op med grønnsakekraften, tilsettes smøret, finhakket persille

og salt efter smak. — Småkoker 5 minutter.

Østerssuppe.

(Potage aux huîtres.)

25 østers
1 l. fiskekraft
1 l. kalvebuljong
100 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
1 teskje citronsaft.

Østersene åpnes; saften fra skallene og skjeggene samles omhyggelig i en emaljert kasserolle, påhelles ¼ l. fiskekraft og citronsaften, småtrekker ¼ time, siles. Fiske- og kjøttkraften blandes og bringes til kokepunktet, helles op og holdes varm. Smør og mel røres sammen, småtrekker 2 à 3 minutter, spedes med den kokende kraft, røres i til det koker op. Nu tilsettes østersvannet, salt og pepper efter smak, 1 teskje ansjosessens. Eggeplommene og fløten vispes i terrinen. Østersene has i den kokende suppe et øieblikk før suppen skal serveres; m e n m å i k k e k o k e.

Suppenes suppe I.

6 purrer
50 gr. smør
2 l. vann
salt
pepper
1 spiseskje tomatpuré eller
2 tomater
1 spiseskje havregryn.

Det hvite av purren snittes i ganske tynne skiver og surrer i det smeltede smør i 10 minutter, må ikke brunes. Det kokende vann has i samt tomaten og havregrynene; småkoker i 20 minutter, tilsettes pepper og salt efter smak.

Suppenes suppe II.

2 spiseskjeer tomatpuré eller
4 tomater
1 liten løk
salt
pepper
2 l. vann
1 spiseskje havregryn
40 gr. smør
1 teskje finhakket persille.

I det smeltede smør surrer tomaten og den finskårne løk i 5 minutter, tilsettes det øvrige, og suppen småkoker i 20 minutter. Idet suppen serveres tilsettes persillen.

Vin og fruktsupper.

Man benytter både frisk, syltet og tørret frukt. Når tørret frukt skal brukes, vaskes den og settes i koldt vann 6—12 timer. Kokes mør i utbløtningsvannet.

Fruktsupper må ikke kokes i jerngryte eller kobberkar. Fruktsyrene kan løse metallene, og blir da til salter som enten er giftige eller gir en stygg farve. Nikkel, sølv, blankskurt messing kan brukes, likeså hele emaljerte kasseroller.

Suppene jevnes med gryn, potetesmeljevning, sago- eller rismeljevning. Melet røres ut i koldt vann — omtrent 1 dcl. —

og 25 gr. mel pr. l. veske. Når fruktsuppen koker, helles jevningen hurtig i som en fin stråle. Når suppen igjen koker op og er klar, er den ferdig. Benyttes tapioka, skal grynene drysses i den kokende væske.

Aprikossuppe.

200 gr. aprikoser
$2^1/_2$ l. vann
sukker
40 gr. sagomel.

Aprikosene vaskes godt og legges ibløt natten over i den ene liter vann. Settes over ilden med utbløtningsvannet og den annen liter vann, og koker til aprikosene er møre, ca. ½ time. Sagomelet røres ut i 1 dcl. koldt vann, helles i den kokende suppe, gis saavidt et opkok. Til suppen serveres små kavringer eller stekt brød.

Blåbærsuppe.

1 l. blåbær
ca. 2 dcl. sukker
40 gr. potetesmel
2 l. vann.

Bærene skylles og settes over ilden i det kolde vann; koker til bærene er så møre at de kan presses gjennem dørslag eller siles gjennem hårsikt. Suppen settes igjen over ilden, og når den koker, has jevningen på, som ovenfor forklart. Sukker efter smak. Litt hel kanel eller et stykke citronskall kan koke med i suppen. — I suppen kan serveres melboller, eller man kan servere små kavringer eller stekt brød til. Smør- og meljevning brukes også til blåbær- og kirsebærsuppe; istedenfor potetesmeljevning bruner man 1 skje smør og 1 skje hvetemel lett sammen, sper med 1 l. av suppen og heller den kokende suppe op i den øvrige suppe, som også skal være kokende.

Lages blåbærsuppen av t ø r r e d e b l å b æ r, tas ¼ kg. tørrede bær til 3 ½ l. vann. Bærene legges ibløt natten over i halvparten av vannet; settes over ilden med utbløtningsvannet og resten av vannet; koker ca. 1 time og tillages ellers som ovenfor forklart.

Plommesuppe.

$^1/_2$ kg. friske plommer
2 l. vann
1 dcl. vin
ca. 250 gr. sukker
40 gr. sagomel.

Plommene vaskes og kokes med vann og sukker til de er utkokt. Siles og jevnes på vanlig måte. Av vin kan benyttes rødvin, graves eller rabarbravin.

Eplesuppe.

$^1/_2$ kg. friske epler
$2^1/_2$ l. vann
20 gr. potetesmel
1 citron
sukker efter smak
litt hel kanel.

Eplene vaskes, tørres, blomst og stilk tas bort,

eplene skjæres i skiver og kokes tillikemed skallet av citronen og vannet i 1 time. Alt gnides derefter gjennem hårsikt. Has tilbake i gryten, tilsettes sukker og saft av citronen efter smak. Potetesmelet utrøres i 1 dcl. koldt vann og vispes i suppen når den koker, gis et opkok igjen. Til suppen serveres små kavringer.

Litt hel kanel eller vanilje kan kokes med i suppen.

Suppen kan jevnes med 3 eggeplommer; disse vispes til eggedosis med 125 gr. sukker; den kokende suppe helles i, og suppen tilsettes mere sukker om nødvendig, eller den kan jevnes med sagogryn — 100 gr. til 2 ½ l. vann.

Benyttes tørrede epler, tas 350 gr. epler, 3 ½ l. vann, 40 gr. potetesmel eller tapioka, skall og saft av en citron, sukker efter smak. Eplene vaskes i flere vann, legges natten over ibløt i vannet; settes over i utbløtningsvannet og kokes ellers som eplesuppe av friske epler.

Hvit sagosuppe.

2 l. vann
1 lite stykke kanel
1 citron
100 gr. sagogryn
vanilje
2 eggeplommer
150 gr. sukker
1 dcl. sherry eller rabarbravin
2 dcl. syltede plommer eller 100 gr. konfektrosiner.

Vannet koker med kanelen, skall av ½ citron; når dette har kokt i 5 minutter, drysses grynene i. Visp i suppen til den koker op igjen; vanilje efter smak has i. Suppen koker 20 minutter på komfyr, derefter 2 à 3 timer i høikassen. I terrinen vispes eggeplommene med sukkeret til det blir hvitt og tykt, tilsettes saften av citronen, vinen og de syltede plommer. Benyttes rosiner, koker disse med i suppen.

Hvitvinsuppe.

1 flaske hvitvin
200 gr. sukker
hel kanel
citronskall
6 egg.

Alt vispes koldt sammen; settes over ilden og vispes videre til det står i koken, men må ikke koke. Serveres straks med små kavringer til.

Hvitvinsuppe kan lages enklere med tilsetning av gryn. Til 3 l. vann 150 gr. risengryn eller tapioka, 100 gr. rosiner og ½ flaske hvitvin, koker til grynene er møre, og tilsettes vin, citron, en tanke safran og sukker efter smak.

Hyllebærsuppe.

2¼ l. vann
750 gr. hyllebær
40 gr. sagomel
¼ kg. epler
sukker efter smak (ca. 125 gr.).

De rensede bær skylles og kokes i vannet ½ time; siles.

Has tilbake i gryten; tilsettes med sukker og de skrelte, opskårne epler, koker til eplene er møre. Suppen jevnes med sagomelet, utrørt i 1 dcl. koldt vann; gis derefter et knapt opkok.

Tillages suppen av tørrede bær, er fremgangsmåten den samme som ved blåbærsuppe.

Multesuppe.

1/4 l. multegrøt
2 l. vann
30 gr. potetesmel
sukker efter smak
1 dcl. fløte.

Multegrøten kokes ut i vannet, presses gjennem dørslag eller ikke — som man vil —, gis igjen et opkok og jevnes med potetesmelet, utrørt i 1 dcl. koldt vann; gis et opkok og tilsettes sukker efter smak. Den stivvispede fløte has i terrinen, og suppen helles i under omrøren.

Nypesuppe.

1 l. nyper eller 2 dcl. nypepuré
2 1/2 l. vann
50 gr. potetesmel eller tapioka
sukker efter smak
1 dcl. bringebær- eller ripssaft.

Nypene renses og vaskes, kjernene uttas ikke, settes ibløt i 24 timer, kokes i utbløtningsvannet ca. 1 time, eller til de er ganske bløte; siles. Helles tilbake i gryten, tilsettes sukker, saft og jevnes på vanlig måte.

Kirsebærsuppe.

1/2 kg. kirsebær
3 l. vann
40 gr. sagomel
sukker
100 gr. rosiner.

Kirsebærene knuses og kokes i vannet; siles og jevnes på vanlig vis, tilsettes de forvellede rosiner.

Saftsuppe I.

2 l. vann
4 dcl. kirsebærsaft
40 gr. sagomel
sukker
mandler
2 dcl. syltede kirsebær.

Bland saft, vann, mel og sukker sammen i en emaljert gryte, og visp over ilden til det koker op. De skåldede mandler skjæres i fine strimler på langs og has på suppen tillikemed syltetøiet.

Saftsuppe II (fin).

1/2 l. ripssaft
1/2 l. kirsebærsaft
1/4 l. bringebærsaft
1 1/4 l. vann
60 gr. sagomel
citronskall
sukker efter smak.

Saft og vann kokes op, jevnes med sagomelet, utrørt i 1 dcl. koldt vann.

Rabarbrasuppe.

1/2 kg. stilker
2 1/2 l. vann
ca. 1/4 kg. sukker
40 gr. sagomel
2 eggeplommer.

Rens stilkene, skjær dem op og kok dem i vannet i en halv time. Siles, settes over igjen, og når det koker, vis-

pes melet, som er utrørt i 1 dcl. koldt vann, i.

Eggeplommene vispes stive med sukkeret, og den kokende suppe vispes heri. — Spar eggeplommene, om du vil!

Solbærsuppe.

$^3/_4$ kg. solbær
3 l. vann
ca. 200 gr. sukker
45 gr. sagomel.

Bærene skylles og settes over ilden med vannet; koker ½ time; siles. Helles tilbake i gryten, tilsettes sukker. Melet røres ut med 1 dcl. koldt vann, og helles i når suppen koker. — Suppen gis et opkok under stadig omrøren. Små kavringer eller melboller serveres i suppen.

Stikkelsbærsuppe.

1 l. stikkelsbær
3 l. vann
1 citron
50 gr. sagomel eller potetesmel
sukker.

Bærene skylles, settes over ilden med vannet og citronskallet; kokes ganske møre, gnides gjennem dørslag eller ikke — som man vil. Melet utrøres med 1 dcl. koldt vann, og vispes i suppen når den koker igjen. Citron og sukker efter smak. Kavringer serveres til.

Tranebærsuppe.

$^1/_2$ l. tranebær
sukker
50 gr. svisker
10 gr. potetesmel
vann.

Bærene renses, vaskes og settes over ilden med 2½ l. vann. Når bærene er godt utkokt, vrides de gjennem et sileklæde. De vaskede svisker koker ¼ time med ½ l. vann. Tranebærsaften tilsettes, koker i 5 minutter og ivispes potetesmelet, utrørt med 1 dcl. koldt vann, gis et opkok, tas av varmen og irøres sukker efter smak. Kavringer serveres til.

Tyttebærsuppe.

$^1/_2$ l. friske bær
$2^1/_2$ l. vann
sukker
100 gr. risengryn.

Bær og gryn has i vannet når dette koker. Koker 1 time og tilsettes sukker efter smak. Istedenfor friske bær kan tas 2 dcl. syltede pr. l. vann; dette gis bare et opkok i vannet.

150 gr. havregryn kan brukes istedenfor ris.

Saftsupper med gryn.

Forhold av vann og gryn beregnet til 6 personer:

	Koketid.
Havresuppe: 3 l. vann, 125 gr. hele havregryn . .	$1\frac{1}{2}$ time
Havresuppe: 3 l. vann, 120 gr. havregryn . . .	$\frac{3}{4}$ time
Helegrynssuppe: 3 l. vann, 120 gr. helegryn . . .	2 timer
Byggrynssuppe: $2\frac{3}{4}$ l. vann, 100 gr. halve byggryn	2 timer
Risengrynssuppe: $2\frac{1}{2}$ l. vann, 125 gr. risengryn .	1 time
Perlegrynssuppe: 3 l. vann, 100 gr. perlegryn . . .	3 timer
Sagosuppe: $2\frac{3}{4}$ l. vann, 120 gr. sagogryn	$\frac{3}{4}$ time
Eplesuppe med gryn: 4 l. vann, 125 gr. halve bygg-gryn, $\frac{1}{2}$ kg. epler	2 timer
Rabarbrasuppe med gryn: $2\frac{1}{4}$ l. rabarbrasaft og vann blandet, 100 gr. sagogryn	$\frac{3}{4}$ time

Byggryn, hele havregryn og perlegryn legges innbløt i vannet natten over; settes over i utbløtningsvannet.

Suppene tilsettes saft, syltetøi, rosiner eller svisker efter smak og eftersom man har råd til. Suppene kan jevnes med 25 gr. potetesmel pr. 1 l. væske, hvis man ikke vil ha gryn.

Brødsuppe.

300 gr. rugbrød
2 l. vann
1 citron eller 1 skje eddik
2 dcl. hvitvin
sukker
syltetøi og saft.

Brødet skjæres i skiver og ligger natten over innbløt i vannet; kokes i utbløtningsvannet med citronskallet. Når brødet er utkokt, gnides det gjennem dørslag, opspedes med kokende vann og gis et opkok. Tillages med vin, sukker og syltetøi eller saft. Saltes.

Ølsuppe I.

1 fl. øl
1 l. vann
2 eggeplommer
4 dcl. fløte
125 gr. sukker
100 gr. hvetemel
1 dcl. konjakk
salt.

Alt vispes koldt sammen og vispes sterkt over varmen, til det såvidt koker op. Saltes. Småskåret stekt brød serveres til.

Ølsuppe II.

700 gr. brød
vann
$1\frac{1}{2}$ l. pottøl
sukker
kanel
citron.

Brødet skjæres op, settes innbløt i vann natten over, kokes ut heri og tilsettes ølet. Sukker, kanel og citron efter smak.

Koldskål av øl.

2 l. øl
citron
kanel
200 gr. sukker
1/4—1/2 l. vann.

Sukker, citronskall og vann kokes til en sirup, som avkjøles og blandes i ølet.

Koldskål av vin.

1 1/2 fl. rød eller hvit vin
1 1/4 l. vann
citronskall
200 gr. sukker.

Sukker, citronskall og vann kokes til en sirup, som avkjøles og blandes i vinen.

Appelsinkoldskål.

4 appelsiner
600 gr. sukker
1 fl. hvitvin
1 dcl. sherry.

Saften presses av 2 appelsiner og blandes med skallet av 1 appelsin, avrevet med litt sukker. Denne appelsin samt den fjerde renses, befries for alt hvitt, skjæres i tynne skiver tvers over og nedstrøes med sukkeret; står koldt i 2 timer. Vinen helles på, og bollen settes på is. Koldskålen serveres med makroner eller isvafler. Koldskålen kan fortynnes med vann, selters eller apollinaris.

Jordbærkoldskål.

1 kg. bær
1 l. vann
sukker
1 dcl. rabarbrasaft.

½ kg. bær og vannet koker i 20 minutter. Resten av bærene drysses ned med sukkeret; alt blandes, tilsettes rabarbrasaften og sukker efter smak. Serveres med små kavringer til. 1 dcl. hvitvin eller sherry kan tilsettes.

Bringebærkoldskål.

1 kg. bringebær
1 l. vann.

De peneste bær tas fra og drysses ned med litt sukker, tildekkes og settes på is. Resten av bærene presses gjennem hårsikt og tilsettes vannet samt 1 dcl. sukkersirup. Helles over de neddryssede bær. Koldskålen settes på is og serveres med små makroner.

Melkeretter.

Bruk meget melkemat. Melkemat som daglig kost må ikke ut av hjemmene. Hvad melken angår, så er vi for tidlig «vennet fra». Det er ikke noget av våre næringsmidler som har i den grad betydning for oss som melken. Efter prisen har melken stor næringsverdi. La oss selv og la oss få andre til å øke melkeforbruket på kaffens bekostning. Der sies om melken, at den er naturens egen næringsmiddelblanding. Er den frisk og god og renslig behandlet, kan den nok bære

navnet: Solskinnet av bondens virke; men da må folk bruke den, like den, og forstå at det er melken som gjør menneskene friske og gir barna farve i kinnene. Melken må fra først til sist behandles med den største renslighet.

1. Ved kokning av melkemat benyttes jerngryte eller aluminium.

2. Gryten skylles før bruken med koldt vann.

3. Melken bør opvarmes i vannbad, helles i gryten og koke hurtig op.

4. Når melken koker, has grynene i, og man rører til melken koker op igjen.

5. Gryten settes nu over svak varme; koker under lokk. Røres i av og til. Kok jevnt hele tiden.

6. Må der spedes, skal det alltid skje med kokende melk, ikke med kold. Undgå helst speing.

7. Saltes ved anretningen.

8. Svides melkematen, må gryten øieblikkelig løftes av varmen, og melken helles over i en annen gryte. Når melken koker op igjen, og hvis den svidde smak da fremdeles er der, bør man forsøke å helle 1 spiseskjefull spiritus i 2 l. melk, eller man kan koke en sølvskje med eller røre et minutt i den svidde melkemat med en glødende jernstang.

9. Kokes melkematen av skummet melk, må man beregne forholdsvis litt mere gryn enn om den kokes av nysilt melk.

Melkesupper med gryn.

Forhold av melk og gryn beregnet til 6 personer:

	Koketid.
Byggrynsvelling: 3 l. kokende melk, 100 gr. utbløtte halve byggryn	1 1/2 time
Perlegrynsvelling: 3 1/4 l. kokende melk, 100 gr. utbløtte perlegryn	2 1/2 time
Havregrynsvelling: 3 l. kokende melk, 120 gr. pressede havregryn	3/4 time
Risengrynsvelling: 2 l. kokende melk, 100 gr. risengryn	1 1/2 time
Sagovelling: 2 1/2 l. kokende melk, 100 gr. sagogryn	3/4 time
Havregrynsvelling: 3 l. kokende melk, 100 gr. utbløtte hele havregryn	2 timer
Semuljevelling: 3 l. kokende melk, 80 gr. semuljegryn	1/4 time
Kjernemelksvelling: 3 l. kokende kjernemelk, 100 gr. halve byggryn	1 1/2 time

Melkevelling med meljevning.

Melet røres ut i $^1/_4$ l. kold melk, tatt fra det opgitte mål, og vispes i gryten når den øvrige melk koker. Salt og sukker tilsettes efter smak når vellingen er ferdigkokt.

Rismelsvelling: 3 l. melk, 100 gr. rismel.

Melkepapp: 3 l. melk, 75 gr. hvetemel.

Kjernemelkssuppe: 3 l. kjernemelk, 75 gr. rismel.

Havresuppe.

120 gr. havremel
1 l. melk
1 l. vann
sukker
salt.

Rør melet ut i litt av vannet, og ha denne jevning i resten av vannet når dette koker. Småkok i 5 minutter og rør så den kokende melk i; gi alt et opkok og ha salt og sukker i efter smak.

Suppen gir megen og god næring til forholdsvis billig pris.

Gi den til barn om morgenen istedenfor den helsenedbrytende kaffen.

Lørdagssuppe.

3 l. melk
1 fl. øl
2 spiseskjeer sirup
2 dcl. hvetemel
1 knivsodd ingefær.

I 2 ½ liter kokende melk vispes resten av melken, som kold er rørt sammen med melet. Når det koker igjen, helles øl, sirup og ingefær i under sterk vispen.

Kjernemelkskoldskål.

2 l. kjernemelk
2 eggeplommer
2 spiseskjeer sukker
2 citronskiver.

Eggeplommer og sukker vispes sammen ¼ time; melken vispes i, tilsettes citronskiver. Settes koldt i flere timer, gjerne på is.

Kold kjernemelkssuppe.

Kjernemelk
kavring
kardemomme
kanel
korinter.

Kjernemelken røres godt med støtte kavringer; den jevner sig ved å stå litt. Revet rugbrød kan også benyttes. Tilsett kanel og kardemomme efter smak. Korinter, om de spenderes, må være påhelt kokende vann flere ganger. Litt vispet fløte kan serveres til.

Surmelkssuppe, fin.

125 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. søt melk
3 l. sur melk
125 gr. smør
4 eggeplommer.

Melet utrøres med den søte melk, tilsettes den sure melk samt smøret. Vispes over ilden til det koker. Eggeplommene og sukkeret vispes godt i terrinen, suppen helles i under sterk omrøren; tilsett

mere sukker efter smak. Vil man ha melken syrligere, kan nogen dråper citronsyre has i. Spises kold eller varm med små kavringer.

Melkesuppe med grønnsaker.

2 l. melk
150 gr. grønnsaker
4 rå poteter
50 gr. gryn
50 gr. smør
1 skje persille
salt.

Grønnsakene og potetene skjæres smått op; påhelles så meget kokende vann at det nettop står over; grynene tilsettes samt smør. Koker til mørt. Melken has i litt efter litt, til suppen blir passe tykk. Tilsist has den finhakkede persille på og salt efter smak. Risengryn, sagogryn, byggryn eller havregryn er like godt altsammen.

Prøv suppen!

Surmelkssuppe, ganske enkel.

Melken vispes kold med revet rugbrød eller støtte kavringer. Kanel og sukker tilsettes efter smak når suppen er passe jevn.

Flatbrødsold.

Sur, tykk melk — mysen helles fra — vispes, tilsettes smått opbrukket flatbrød. Sukker efter smak.

Melkeringer.

Ha 1 skje sur melk i melkeringen, før den nysilte melk helles i. Støtt kavring og sukker til.

Bollemelk.

Kok op nysilt melk og kok derefter melboller eller brødboller i melken.

Oplagt melk.

Tykk, sur melk uten fløte øses i et klæde som er bundet over en krukke; står 2 døgn. Det tykke tas op i et fat, gnides fint og jevnt med en treskje, tilsettes fløte. Serveres med sukker og nysilt melk.

Vallesuppe.

2 l. valle eller myse
hel kanel
2 citronskiver
sukker efter smak
50 gr. rosiner
70 gr. hvetemel
2 dcl. melk til jevning.

Meljevningen vispes i den kokende valle, småkoker 5 min., tilsettes det øvrige. Rosinene skal helst være forvellet: d. v. s. settes over i ganske litt koldt vann og såvidt gis et opkok.

Regler for melkegrøtkokning.

1. Jerngryte eller aluminium.

2. Ren gryte, skyllet med koldt vann.

3. Vask grynene i koldt vann.

4. Sett gryn — som hele havregryn, bygg- og perlegryn — i bløt natten over; ta utbløtningsvannet med i koken.

5. Ha grynene i når melken eller vannet koker.

6. Til melgrøt drysses melet gjennem dørslag i den kokende melk eller vann, eller man rører melet ut i ¼—½ l. av det opgitte mål av melk eller vann, og visper denne jevning i når resten av melken koker. Koker nogen minutter. Saltes.

Havregrynsgrøt.

200 gr. havregryn
2¼ l. melk eller vann
salt.

Når melken koker, has grynene i, grøten småkoker ½—1 time; må ofte røres i. Melk eller fløte serveres til grøten.

Risengrynsgrøt.

5 l. melk
450 gr. risengryn
salt.

Straks melken koker, has de vaskede, i 3 kokende vann skåldede gryn i, koker ¼ time, settes over svak varme og koker videre under lokk ca. 2 timer. Et kvarter før den skal anrettes, saltes den og øses op.

Fløtegrøt.

1 l. sur fløte
350 gr. hvetemel
ca. 2¼ l. melk
2 teskjeer salt.

Fløten koker ca. 10 minutter eller til den holder op å skumme, irøres 3 spiseskjeer hvetemel, eller så meget mel at det blir en tynn grøt. Fettet vil nu skille sig fra. Gryten løftes av og står 3 minutter med lokk på. Fettet tas fra. Gryten kan igjen settes over, om man vil ha mere fett; det hjelper også å ha et par skjeer koldt vann i gryten. Resten av melet has i gjennem dørslag, og den kokende melk spedes i litt efter litt. Saltes når grøten er ferdigkokt.

Kjernemelksgrøt.

1 l. kjernemelk
375 gr. hvetemel eller grynmel
ca. 2 l. nysilt kokende melk
1 spiseskje salt.

Kjernemelken røres litt efter litt i melet, mens den ennu er kold. Gryten settes over varmen, og man rører uten ophør til det koker, spedes med den kokende melk litt efter litt. Saltes.

Surmelksgrøt.

1 l. nysilt melk
1 l. sur melk
200 gr. hvetemel
salt.

Lag en jevning av melet og den sure melk, visp dette i den kokende søte melk. Koker 5 minutter. Saltes.

Fløielsgrøt.

175 gr. smør
250 gr. hvetemel

ca. 2 l. melk
2 teskjeer salt.

Smøret smeltes, idrysses melet gjennem dørslag, spedes med den kokende melk; koker 5 minutter. Saltes.

Smørgrøt.

250 gr. smør
$^1/_2$ kg. hvetemel
3 l. kokende vann
2 teskjeer salt.

Tillagningen som ovenfor forklart ved fløielsgrøt.

Forhold av gryn eller mel og vann eller melk til grøt:

Byggrynsgrøt:	3 l. melk, 3 dcl. halvegryn . . .	2 timer
Helegrynsgrøt:	4 l. vann, $3^1/_2$ dcl. helegryn . . .	4 timer
Havregrynsgrøt:	3 l. vann, 4 dcl. hele havregryn	2 timer
Polentagrøt:	$2^1/_4$ l. melk, 180 gr. polenta . . .	10 minutter
Semuljegrøt:	3 l. melk, 180 gr. semuljegryn . .	15 minutter
Grynmelsgrøt:	$1^1/_2$ l. melk, 300 gr. grynmel . .	10 minutter
Rismelsgrøt:	2 l. melk, 250 gr. rismel	$^1/_2$ time
Havremelsgrøt:	2 l. melk, 250 gr. havremel . .	$^1/_2$ time
Surmelksgrøt:	100 gr. mel pr. l. væske.	
Fløtegrøt	» » » » » »	

Tilsetning til supper.

Eggeboller.

3 hårdkokte egg
10 gr. smør.

De hårdkokte, kolde eggeplommer gnides fine med det kolde smør. Eggemassen trilles til 20 små runde kuler. Disse må legges like i tallerkenene, umiddelbart før suppen øses i. De hårdkokte eggehviter kan skjæres i litt grove strimler og has i suppen, hvis man ikke ellers har bruk for dem.

Eggeboller med trøfler.

3 hårdkokte egg
15 gr. smør
50 gr. trøfler.

De hårdkokte eggeplommer arbeides med smøret og litt salt, trilles til små runde kuler, som rulles i den finhakkede trøffel. Legges i pyramide på fat og serveres ved bordet til klare supper.

Eggestand til supper I.

$^1/_4$ l. kjøttkraft
1 haandfull kjørvel
1 egg
3 eggeplommer.

Kjørvelen legges i den kokende kraft og trekker i denne under lokk i 20 minutter. Egget og eggeplommene vispes godt, kraften helles i, og man blander det riktig godt sammen. Siles gjennem en fin sil, alt skum fjernes. Massen helles i en smurt

form og kokes i vannbad i 15—20 minutter. Vannet i pannen må ikke komme ikok, ti da vil eggestanden ikke bli så jevn og glatt som den bør være. Eggestanden må helt avkjøles i formen. Man må ikke røre ved den mens den er varm, ti da vil den lett ødelegges. Hvis den ikke står fullstendig stille under avkjølingen, får den ikke den fornødne fasthet. Hvelves når den er kold; bank lett på formen til eggemassen løsner, og skjær denne med en almindelig grønnsakekniv eller stikk den ut med utstikkerjern.

NB. Kjørvelen kan sløifes, om man ikke har den.

Eggestand med grønnsaker II.

1 egg
3 eggeplommer
1 dcl. fløte
salt
pepper
1 dcl. kokte grønne erter
1 kokt gulerot.

Eggene, salt og pepper utrøres i fløten, siles og tilsettes ertene og den i små terninger skårne gulerot. Helles i smurt form, kokes og behandles som ovenstående.

Eggestand med fisk, høns, vilt eller grønnsaker III.

200 gr. hønsekjøtt
3 spiseskjeer hvit saus
1 dcl. fløte
2 egg
4 eggeplommer
50 gr. smør.

Det kokte, skrapede kjøtt eller hakkede grønnsaker, småtrekker med smøret ¼ time; presses gjennem en fin sikt. Puréen røres nu sammen med sausen, tilsettes fløte og egg, has i smurt form og behandles som eggestand I.

Små vannbakkelser til suppe.

125 gr. hvetemel
125 gr. smør
4 små egg
¼ l. vann.

Vann og smør gis et opkok, tas av ilden, irøres melet, settes over varmen igjen og gis såvidt et opkok. Avkjøles litt og irøres eggene, ett ad gangen. Deigen has i sprøitepose eller papirkremmerhus og trykkes som små topper på smurt plate. Stekes i varm ovn lyse gulbrune. Vannbakkelser kan serveres fylt, f. eks. med stuet spinat, hachis, krepseeller hummerpuré o. s. v., alt eftersom det passer til suppen. Når vannbakkelsene skal fylles, sprøites stuingen gjennem et kremmerhus eller en sprøitepose gjennem siden av den stekte vannbakkelse, idet posens spiss stikkes inn. Settes i varm ovn nogen minutter innen de serveres.

Små vannbakkelser fylt med viltpuré.

Små vannbakkelser
125 gr. kokt, koldt viltkjøtt
3 spiseskjeer fløte
salt
pepper
60 gr. smør
2 spiseskjeer stivvispet fløte.

Kjøttet skrapes og støtes fint med de 3 skjeer fløte og smøret, som er rørt bløtt. Alt tilsettes litt efter litt. Presses gjennem en fin hårsikt og tilsettes krydderier og den stivpiskede fløte. Fylles i vannbakkelsene.

Små vannbakkelser fylt med hønsepuré.

125 gr. hønsekjøtt
2 skjeer fløte
50 gr. smør
salt
pepper
2 spiseskjeer stivvispet fløte.

Tillagningen som ovenfor forklart.

Små vannbakkelser fylt med hummerpuré.

125 gr. hummerkjøtt og rogn
3 skjeer fløte
50 gr. smør
salt
pepper
2 spiseskjeer stivvispet fløte.

Tillagningen som ovenfor forklart.

Serveres i forskjellige fiskesupper.

Eggetråder.

3 egg
salt
1 l. kraft.

Eggene vispes 5 minutter og tilsettes salt og pepper, helles gjennem en sil. — Når kraften koker, helles eggemassen gjennem en finere sil, som holdes over gryten med den kokende kraft. Beveg silen litt frem og tilbake, således at røren faller som tråder ned i den kokende suppe; de størkner straks. Tørr dem forsiktig.

Eggetopper.

2 egg
1 dcl. kokende melk
1 knivsodd salt.

Eggene vispes i 5 minutter, tilsettes den kokende melk og saltet, fylles i små godt smurte kopper eller helst eggeglass. Trekker i vannbad oppå komfyren. Vannet skal ikke koke, men skal stå op så høit som egget i koppen. Lokk over eggeglassene under ophetninningen. Vendes og serveres i suppen.

Ostestenger til supper.

100 gr. smør
125 gr. hvetemel
125 gr. skarp ost.

Det siktede mel og den revne ost blandes, tilsettes det smeltede smør; arbeides til en jevn deig. Deigen trilles i fingertykke stenger, skjæres over i 6 cm. lange stykker. Legges på smurt plate, pensles med eggeplomme og stekes lysegulbrune.

Ostebrød til supper.

Franskbrød
100 gr. smør
100 gr. skarp ost
1 eggehvite.

Brødet fraskjæres skorpen, og skjæres i ½ cm. tykke skiver. Smør smøres litt tykt på den ene side. Den revne ost og stivvispede eggehvite røres lett sammen, og denne røre strykes i 1 cm. tykt lag over det påsmurte brød. Legges på plate, og settes i varm ovn til brødskivene er lyse gulbrune.

Potetesmelboller til supper.

60 gr. smør
125 gr. potetesmel
3 dcl. melk
3 egg
salt
sukker
muskat.

Smelt smøret og ha i potetesmelet, tilsett den kolde melk hurtig, rør til deigen slipper gryten. Tas av; eggene has i, og deigen kokes som teskjeboller i kokende, lett saltet vann eller i kjøttkraft.

Rismelboller til supper.

170 gr. rismel
1 l. melk
125 gr. potetesmel
2 egg
80 gr. smør.

Melk og rismel kokes til grøt, irøres potetesmelet, eggene, smøret, salt, sukker og muskat. Kokes som små teskjeboller i litt av kraften.

Brødboller.

5 rundstykker
2 dcl. melk
60 gr. smør
5 egg
1/4 teskje salt
1 knivsodd muskat
1 — sukker.

All skorpe fraskjæres rundstykkene, som derefter skjæres i 2—3 deler, has i en bolle, påhelles melken. Når det er godt gjennemtrukket, has det i en gryte; efterat melken er godt utpresset, tilsettes det smeltede smør, røres over ilden til det slipper gryten, tas op i en bolle og tilsettes eggene, ett ad gangen, irøres krydderiene. — Bollene utstikkes med teskje, der stadig dyppes i koldt vann, og kokes i kokende vann eller melk eller kjøttkraft. Bollene må kun småtrekke i vannet — ikke fosskoke — i 5 minutter.

Viser brødbolledeigen sig å være vel tynn, kan man tilsette finstøtt, siktet kavring.

Melboller I.

60 gr. smør
70 gr. hvetemel
1 1/4 dcl. kokende vann
2 egg
1 teskje salt
1 — sukker
1/2 — muskat.

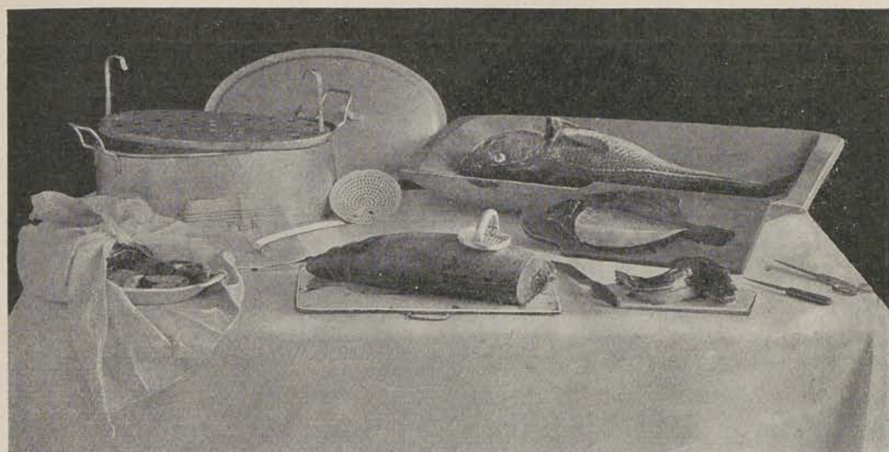
Smøret og vannet gis et opkok, irøres melet, gis påny et opkok, tas av ilden når det slipper gryten; godt avkjølet røres eggene i, ett ad gangen, samt krydde-

riene. Lages med teskje til små boller, som småkoker over svak ild i kokende kjøttkraft eller kokende, saltet vann i 5 minutter uten lokk på gryten.

Melboller II.

75 gr. smør
75 gr. mel
2 dcl. melk
25 gr. sukker
1 dcl. finstøtt kavring
$^1/_4$ teskje kanel
$^1/_4$ — kardemomme.

Smør og mel røres sammen, den kokende melk spedes i, koker 2 minutter. Tas av ilden, tilsettes krydderiene og den finstøtte og siktede kavring. Av massen utstikkes små boller med teskje; bollene legges like i den kokende suppe.



Fisk.

Sørg for å få fisken hjem i frisk tilstand. Kjennetegn på god fisk er: klare øine, røde gjeller, blankt skinn og blanke skjell, fast kjøtt. Frossen fisk legges i vann for å skyte is. Levende fisk slaktes straks; skjær nakken over.

R e n s k n i n g. Fisk med skjell skrapes fra halen og opover. I enkelte tilfelle kokes fisken med skjell på. Fisken børstes da i saltet vann eller eddik og vann for å få alt slim vekk. Enkelte fisker flåes, såsom ål, stor gjedde og havkatt. Fisken rundrenskes eller skjæres op i buken. Rundrenskes den, skjæres et snitt nederst i buken ved tarmåpningen, og man løsner tarmen. Innvollene trekkes så forsiktig ut med gjellene. Galleblæren sitter ved leveren og må ikke gå itu, da gallen gir fisken usmak og stygg farve. Av innvollene spises leveren, rognen og melken (krøll). Fisken børstes innvendig til den er ganske ren. Først når «vaskevannet» blir like klart, er man sikker. Fisken skjæres op, hvert stykke vaskes over og legges efterhvert op på et hulfat, dekkes tett med et rent fiskeklæde, og settes bort k o l d t til den skal brukes.

K o k i n g a v f i s k. Stor fisk som skal kokes hel, legges i en fiskekjel.

Koldt vann has i kjelen, så meget at det står godt over fisken. 1 dcl. salt til 1 l. vann. Lokk legges på kjelen, og vannet bringes i kok. Skum og sett kjelen over ganske svak varme. Fisken kokes langsomt ferdig. Settes hel fisk over i kokende vann, vil fisken gå i stykker på grunn av sterk sammenkrympning av kjøttet.

Er fisken skåret i skiver, settes disse over i kokende saltet vann, kjelen settes tilside på komfyren; fisken trekker langsomt ferdig, uten at vannet kommer i kok. Ved denne fremgangsmåte holder fisken sig saftig.

Ved koking av piggvar (sandkverv) bør man ta 1½ dcl. melk for hver liter vann; herved blir fiskekjøttet hvitere.

Har man ikke fiskekjel, men må bruke en almindelig gryte, bør man legge et fiskeklæde — eller et stykke ostelerret — i gryten, således at det går ut over grytens kanter. Fisken legges på et fat, og når den er ferdigkokt, tas den forsiktig op med klædet. Kan fisken ikke anrettes straks, stilles fisken på fiskeristen tvers over kjelen; dekkes med et klæde, opvridd i varmt vann.

Ved anretningen av kokt fisk legges den på fiskefat, hvorpå er lagt en serviett. Pyntes med persille og citronskiver.

Ferskvannsfisk, som kan ha en mudret smak, bør legges et par timer i sterkt saltet vann, tilsatt litt eddik. I kokevannet has 1 spiseskje eddik, en rugbrødskorpe og salt som vanlig, 1 dcl. til literen. All fisk som skal ligge over en dag, bør ikke has i vann. Innvollene tas ut, det er det hele. Fisken skal legges koldt; et koldt kjellergulv er bra, om kjelleren er fri for utøi.

Is kan legges omkring fisken, men direkte på is bør den ikke ligge; ti både is og vann vil gjøre fisken bløt.

Steking av fisk. Fisk som skal stekes, renses godt, vaskes og tørres. Fisken vendes i saltet melk, meles og legges i det varme smør eller fett, eller fisken saltes, pepres, meles, vendes i vispet egg, derpå i støtt kavring eller revet brød. Fisken må være helt dekket av griljeringen.

Har fisken ligget meget koldt, bør den bli svakt varm før stekingen, ellers vil fettet avkjøles for sterkt.

Stekt fisk anrettes på serviett eller på papirserviett; fatet pyntes med persille og citronskiver. Fisken legges vekselvis med hode og hale til hinannen; skiver av stekt fisk eller fiskefileter ordnes i cirkel på fatet med sausen i midten.

Ganske små fisk og utskårne fiskefileter vendes i hvetemel og legges i stekepannen med meget varmt smør. Vendes når den er brun. Legges på varmt fat når den er ferdig; strøes med ganske lite salt, dryppes med citronsaft og pyntes med persille. Idet fisken skal serveres, helles lett brunet smør over.

Ristning av fisk. Små fisk eller stor opskåren

fisk egner sig best hertil. De rensede fisker snittes i på begge sider. M a g e r fisk meles og dryppes med smeltet smør eller olje; f e t fisk meles ikke, men dryppes kun med smør. Risten som settes over på varmen, må være meget varm og smurt med smør eller fett. Fisken vil ellers komme til å henge ved, når den skal vendes. Brenselet må ikke frembringe røk; best brensel er glør eller små trekull.

Fisken anrettes på et meget varmt fat og pyntes med citron og persille. Som saus benyttes maître d'hôtel smør, sauce verte, ansjossmør og sauce Robert.

O p s e t n i n g a v f i s k. Fisk kan formes i cirkel eller som en S. Å danne fisken i cirkel gjøres ved å stikke halen gjennem øienhulene eller gjelleåpningen. Å danne fisken som en S gjøres ved å trekke en tråd gjennem hodet, midt gjennem fisken og derpå gjennem halen; trekk så til, til den ønskede form er nådd, og bind tråden fast sammen. Fisken strøes med mel, salt og pepper og legges på godt smurt panne, om den skal stekes, dryppes ofte. — Skal fisken kokes, legges den på fiskerist og kokes på vanlig måte.

S a l t n i n g av mindre fisk som sild, makrell. Fisken renses, men vaskes ikke. En lake lages av salt og vann — så sterk at et egg flyter. Fisken legges i og blir liggende i laken i 18 timer; tas op, og vannet renner av. Fisken legges i et trau og dekkes godt med salt. Tett godt omkring med saltet, så luften holdes ute. Fisken settes på et koldt, tørt sted. Om nødvendig vannes fisken ut før den brukes.

S a l t n i n g av større fisk. Fisken renses, men vaskes ikke. I bunnen av fisketrauet legges et lag salt og sukker blandet i forhold: 1 l. salt, 1 dcl. sukker. Fisken legges herpå; salt fylles i buken på fisken, og fisken dekkes fullstendig av salt- og sukkerblandingen. Fisken kan benyttes efter 3 døgn.

Torsk.

(Cabillaud.)

Torsken kjennes på skjeggtråden under haken. Middelstor torsk med lite hode og jevn tykk er best. Den rødbrune torsk — taretorsk — regnes for særlig god. Den grå — gresstorsken — er like fin forresten. Den store havtorsk kalles «skrei», den tilvirkes til klippfisk og tørrfisk. «Rødskjær» er sommerfisket torsk.

Torsketungen er en delikatesse. Torskens kjøtt er hvitt og bladet og har en utmerket smak.



Avkokt torsk.

Avkokt torsk.

(Cabillaud cuit à la norvégienne.)

2 kg. torsk
3 l. vann
1/2 l. salt.

Fisken rundrenskes og skjæres i godt fingertykke skiver, skarp kniv, som stadig dyppes i salt. Stykkene vaskes, legges op på hulfat, dekkes tett med fiskeklæde, som bestrøes med salt. — I fiskekjelen helles det kokende vann. Salt has ikke i før umiddelbart før fisken kan legges i. Når saltet er hatt i og vannet fosskoker igjen, legges fisken i. Skum og småkok nogen minutter; når benet løsner fra kjøttet, er den kokt. — Når fisken er ferdigkokt, tas den straks op. Fisken oplegges på fat med fiskerist uten serviett, og pyntes med uthulte, kokte poteter, citron, persille og grovreven pepperrot; likeså med den kokte, i skiver skårne lever og rogn. Kok ikke fisken før alle er samlet til spisning.

Hodene må koke lengere, inntil 1/4 time; samme forhold av vann og salt. Hodet bør kokes særskilt og serveres særskilt. Et godt — og et godt kokt torskehode regnes for en delikatesse. Glem ikke bentallerken! Lever, rogn og krøll skal kokes for sig selv i saltet vann — 1/2 dcl. salt til 1 l. vann. Både trenger lever og rogn lengere koketid, og dessuten gjør den olje leveren inneholder, at fisken kan få en ubehagelig smak og et mindre pent utseende. — Inntil 20 minutters kok må innmaten få; rogn av stor fisk inntil 3/4 time. Til selskapsbruk legges gjerne den kokte, opskårne innmat på fiskefatet. Bedre er det å få den rykende varm og ganske nykokt på et fat for sig. Enkelte liker leveren helkokt, andre vil ha den flådd, brukket op i mindre stykker med fingrene, altså ikke brukt kniv på, og kokt for sig i saltet kokende vann. Serveres i kraften.

Smeltet smør, østers-saus eller hollandsk saus og ny-

kokte, melede poteter serveres til torsken. Sennep, eddik og pepper må være i orden. Det tiloversblevne av torsken settes bort i lett saltet kokende vann og benyttes til plukkfisk, grateng, ruletter, salat o. s. v.

Torsk, stekt.

2 kg. torsk
melk
salt
mel
kavring
100 gr. smør.

Til stekning anvendes helst små hele fisker. Fisken renses, vaskes, tørres. Strø litt salt i buken. Dyppes i saltet melk, meles eller vendes i egg og kavring. Stekes i smør eller smultgryte. Brunet smør eller skarp engelsk saus serveres til.

Torsk à la flamande.

(Cabillaud à la flamande.)

2 kg. torsk
250 gr. fiskefarse
2 spiseskjeer hakket persille
100 gr. smør
3 dcl. hvitvin
2 spiseskjeer revet brød
2 — parmesanost.

Fisken renses og fylles med fiskefarsen. På et fat som tåler ovnsvarmen, strøes et lag persille; hist og her mellem persillen legges små smørstykker. Fisken legges herpå, påhelles vinen, overstrøes med det blandede, revne brød og ost. 50 gr. smeltet smør helles over, og fisken settes i ovnen til den blir gjennemstekt og er gulbrun. Serveres med citronsaus.

Citronsaus.

½ citron
60 gr. smør
salt
pepper
1 dcl. vann.

Saften av citronen has i en emaljert gryte; heri has smøret, salt og pepper samt det kolde vann; dette koker i vannbad, d. v. s. gryten settes op i en annen gryte med kokende vann ¼ time. Sausen serveres varm.

Torsk à l'anglaise.

(Cabillaud à l'anglaise.)

2 kg. torsk
½ citron
salt
pepper
100 gr. smør
½ l. fiskekraft.

Fisken, som ikke bør være meget stor, renses, og filetene skjæres fra skinn og ben. Filetene dyppes i smeltet smør, dynkes med citronsaften, bestrøes med litt pepper og salt. Filetene rulles sammen fra den bredeste ende av. Hold filetene sammen ved å stikke en liten smurt pinne i. Legges i smurt, ildfast fat, påhelles kraften og resten av smøret, smeltet i varmt vann. Settes i varm ovn i ca. 20 minutter; dryppes ofte over med kraften. Anrettes i rundkrets på fatet. I midten fylles potetboller, overhelt med smeltet smør, og bestrødd med litt finhakket persille. Serveres med hollandsk saus, tomatsaus eller mousseline-saus.



Torsk à l'anglaise.

Torsk à la noble dame.

(Cabillaud à la noble dame.)

2 kg. torsk
60 gr. smør
2 spiseskjeer finhakket persille
saft av 1 citron
$2^1/_2$ dcl. hvitvin
1 dcl. fiskekraft
salt
pepper.

Fisken rengjøres, og filetene skjæres fra skinn og ben, legges i et godt smurt, ildfast fat. Mellem stykkene drysses persille, salt og pepper, vin, citronsaft og fiskekraft. Smøret deles i småstykker og legges ovenpå fisken. Fatet settes inn i ovnen i en panne med kokende vann; dampes i 20—30 minutter. Anrettes i det fat den er kokt i, og overdrysses med meget finhakket persille.

Lettsaltet torsk.

3 kg. torsk
6 dcl. salt
1 dcl. sukker.

Fisken renses, skjæres op i buken, vaskes ikke, men gnides godt inn med det blandede salt og sukker. Fisken pålegges lett press og ligger i 2—3 døgn. Skjæres op i skiver, vaskes og settes over ilden i kokende vann. Serveres med smeltet smør med finhakket, hårdkokt egg i, eller med sennepsaus.

Klippfisk, avkokt.

(Morue.)

2 kg. klippfisk
vann.

Bløt fisken ut i 2 à 3 døgn og bytt vannet ofte. Fisken skjæres i passende stykker like før den skal kokes. Sett den over ilden i koldt vann, men straks vannet koker, skummes, og gryten settes med lokk på enten inn i en varm stekeovn eller tilside på komfyrplaten. Står således ½ time. Serveres straks med smeltet smør eller eggesaus. Stuede pastinakkrøtter er godt til klippfisken.

Klippfiskpudding.

(Pouding de morue.)

75 gr. smør
75 gr. hvetemel
$3^3/_4$ dcl. melk
5 egg
375 gr. fisk
pepper
muskat.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk, småkoker i 5 minutter; avkjøles. Eggeplommene tilsettes én ad gangen, og man skal røre godt mellem hver. Når siste eggeplomme er tilsatt, røres deigen i 20 minutter. Den plukkede, finhakkede fisk has i samt krydderier, og tilsist de stivvispede hviter. Deigen has i en godt smurt og strødd form og koker i vannbad i 1 time. Serveres i formen med smeltet smør, som tilsettes nogen dråper maggikrydderi.

Klippfisk à la russe.

(Morue à la russe.)

1 løk
4 tomater
$^1/_2$ kg. klippfisk
$^1/_4$ citron
3 spanske pepper
80 gr. smør.

Løken renses, hakkes fin, og kokes i 50 gr. smør til den er gulbrun. Legges på bunnen av et ildfast fat, og tomatene, som er delt i 2 à 3 deler tversover og ristet i smør og finhakket persille, legges over. Den kokte, opplukkede, varme fisk legges herpå igjen med den opskårne, i smør ristede spanske pepper; citronsaften dryppes over samt 30 gr. lett brunet smør. Formen settes i varm ovn i 10 minutter. Serveres meget varm.

Bacallao en salsa.

1 kg. fisk
8 poteter (tynne skiver)
2 spanske pepper (skåret i strimler)
$^1/_2$ kg. tomater
2 løk
$^1/_2$ l. matolje
100 gr. smør
2 dcl. vann.

Klippfisken utvannes godt, inntil 2 døgn, skjæres op i skiver, kokes, befries for skinn og ben. Alt legges lagvis i gryten; øverst de i skiver skårne tomater. Oljen, som er brent av i en stekepanne over svak varme, helles over, og tilsist vannet. Lokk legges på gryten, som settes over svak varme og småsurrer 1 time.

Klippfisk med tomater.

1 kg. klippfisk
150 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
1 løk
$^1/_2$ l. tomatpuré
$^1/_4$ l. vann
$^1/_4$ l. fiskekraft
1 knivsodd pepper.

Den godt utvannede klippfisk befries for skinn og ben og skjæres op i fine skiver, ca. 5 cm. i firkant. — Smøret, den finhakkede løk, tomatpuréen, kraften og vannet blandes sammen og gis et opkok. Klippfiskskivene has i, og alt damper under lokk over svak varme i 20 minutter.

Klippfiskrand.

50 gr. margarin
60 „ hvetemel
$^1/_4$ l. melk
4 egg

200 gr. klippfisk
pepper
$^1/_2$ teskje sukker.

Margarinen smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, avkjøles litt og tilsettes eggeplommene, den kokte, opplukkede, finhakkede fisk, krydderier og tilsist de stivpiskede eggehviter. En randform smøres tykt med margarin, strøes med støtt, siktet kavring, og deigen fylles godt halvt i formen. Koker i vannbad ½—¾ time, vannet skal ikke koke sterkt, og et lokk skal ligge over. Randen kan også steke i varm ovn ca. ¾ time. Når formen skal vendes, løsnes den forsiktig om kanten. Randen kan spises med rørt smør alene, eller man kan legge inne i randen en forholdsvis tykk saus av reker og asparges eller med pastinakkrøtter og gulerøtter.

Klippfisk à la vizcaina.

$^1/_2$ kg. klippfisk
$^1/_4$ „ spanske løk
$^1/_2$ dåse søtsyltet spansk pepper
200 gr. melede poteter
$^1/_2$ l. tomatpuré
2 dcl. olje eller margarin.

Klippfisken utvannes i 2 à 3 døgn og kokes i 10 min., skinn og ben fjernes. Pene, ensartede fiskestykker vendes i mel og brunes i den kokende olje eller margarin. Fiskestykkene tas op. De kokte poteter og løk kan gjerne kokes sammen, og den syltede pepper gnides gjennem hårsikt. Dette blandes med tomatpuréen og spedes med løkvannet inntil det danner en passe jevn saus. De brunede klippfiskstykker blandes i sausen og koker hermed i 3 min. Anrettes og kan serveres med kokte poteter og rødbeter.

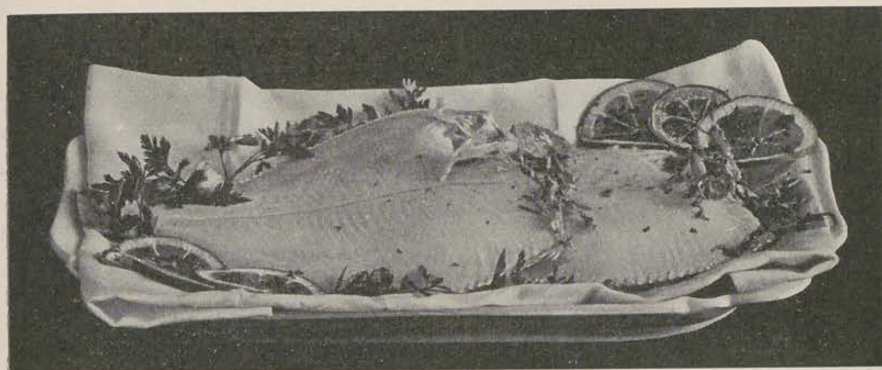
Klippfisk à la Valenciana.

$^1/_2$ kg. utvannet klippfisk
$^1/_4$ „ tomater
200 gr. grønne erter
$^1/_4$ kg. risengryn
spansk pepper, søtsyltet
$1^1/_2$ dcl. olje eller margarin
vann.

Klippfisken utvannes i 2 à 3 døgn. Skinn og ben fjernes, fisken skjæres i mindre stykker, som brunes pent i oljen eller margarinen. Tomatene befries for skinn og skjæres i skiver tversover, disse, ertene og de rå risengryn blandes sammen med klippfisken i pannen, settes over rask varme nogen min. Tilsettes nu så meget vann at det står godt over, ca. 1 liter, og alt kokes ved svak varme til grynene er møre. Mere vann kan selvfølgelig tilsettes, men retten skal være dampet helt tørr før den rettes an. Serveres i pannen pyntet med syltet spansk pepper.

Sennepssaus til klippfiskretter.

150 gr. smør eller margarin
1 spiseskje matolje
15 gr. hvetemel
ca. 4 dcl. kraft, gjerne det vann fisken er kokt i
1 teskje sennepspulver eller norsk sennep, fransk type.



Hel kokt flyndre.

Sennepen utrøres i oljen og koker et par min., det smeltede margarin og mel tilsettes, spedes med kraften, gis et opkok.

Flyndrefiskene.

Kongeflyndre eller gullflyndre (nordenfjells) er slimet; de røde flekker bør være så klare som mulig. Den øverste buete side er dekket med brunt skinn med spredte røde pletter; den undre, flate side er bedekket med hvitt skinn.

En fin flyndrefisk er tungen; den er langstrakt og kan bli ½ meter lang.

Piggvarren (sandkverv) har ru benknuter i skinnet; disse må raspes av med rivjern.

Kveiten eller hellefisken er best når den veier omkring 6 kg.

Flyndre, avkokt.

(Barbue cuite.)

2 kg. flyndre
3 l. vann
2 dcl. salt.

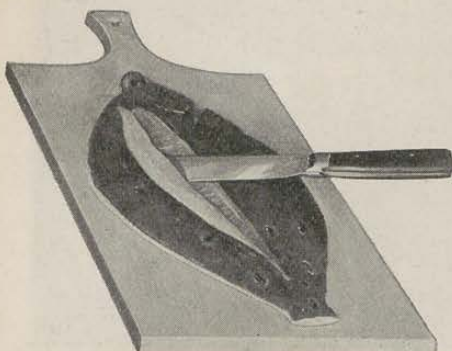
Fisken renses, skrapes godt fra halen og opover og legges i eddikvann — 1 spiseskje eddik til 1 l. vann; herved løsner slimet. Hode og finner avskjæres. Fisken vaskes i flere vann. Fisken kokes enten hel eller skjæres i skiver, ca. 2 finger brede. Stykkene vaskes i godt saltet vann. Fisken settes over ilden i kokende saltet vann; når vannet koker op igjen, helles litt koldt vann i. Fisken kan anrettes på en sammenlagt serviett, og fatet pyntes med salat, persille og citronskiver. Smeltet smør, persillesmør, østerssaus eller sauce hollandaise serveres til fisken.

Flyndre, stekt.

(Barbue frite.)

2 kg. flyndre
salt
egg
kavring
pepper
100 gr. smør.

Fisken renses og behandles som til kokt flyndre. Styk-



Fileten utskjæres.

kene avtørres i fiskeklædet, vendes i det blandede mel, salt og pepper, kan derpå vendes i egg eller saltet melk og tilsist i støtt, siktet kavring. Fisken stekes i smør eller i smult, til den er pent brun og sprø. Smøret brunes og serveres til fisken. Som saus benyttes også smør à la ravigote, tartarsmør eller tomatsaus.

Flyndrefilet med champignons.

(Filet de barbue aux champignons.)

1½ kg. flyndre
mel
egg
kavring
salt
pepper
citron
smult
champignons.

Hertil er flyndrer på ½ kg. størrelse best. Fisken rengjøres, og man skjærer med en skarp kniv en rett linje langs ryggbenet; derpå føres kniven fra ryggbenet ut mot finnen, således at alt kjøtt skjæres fra benet; alt skinn flåes fra. Filetene saltes, dryppes med citronsaft; ligger således ¼ time. Stykkene avtørres, meles, pepres, vendes i egg og kavring og kokes i smultgryten. På anretningsfatet legges en oplagt serviett. Midt på fatet settes en glasskål med tartarsmør; ristet champignons legges omkring på fisken, og champignonsaus serveres til.

Flyndrefilet med rekesaus.

4 flyndrer
1 l. reker.

Filetene utskjæres, og fiskeben og skinn settes over efter følgende opskrift.

1 kg. fiskeben
2 l. vann
30 gr. persille
125 gr. løk
1 dcl. hvit vin
½ citron
60 gr. smør.

Smøret legges i bunnen av gryten, derefter løk, persille og fisken, citronsaften dryppes over fiskebenene. Lokk legges på, og gryten settes



Flyndrefilet, sammenrullet.



Anretning av flyndrefilet.

over svak varme, må rystes ofte, påhelles vinen, koker 5 minutter uten lokk, tilsettes det kolde vann. Fra det koker op igjen, fortsettes kokingen ved svak varme i 20 minutter.

Fiskefiletene legges sammen og legges i godt smurt omelettfat, påstrøes salt og dekkes så vidt med den silte fiskebuljong. Lokk legges over — ikke papir — og fatet settes i varm ovn 25—30 minutter. Serveres på varmt fat, idet den ene legges litt på den annen, legges i ring, og i midten fylles de rensede reker. Det hele dekkes med rekesaus:

70 gr. smør
70 gr. hvetemel
1 l. kokende melk
60 gr. kalvekjøtt
salt
1 knivsodd pepper
1 hakket løk.

Smør og mel røres sammen ¼ time, må ikke brunes. Den kokende melk, tilsatt en knivsodd salt, pepper og løk, helles i når jevningen er omtrent kold; det småskårne kalvekjøtt has i, og alt koker ¼—½ time, siles, tilsettes:

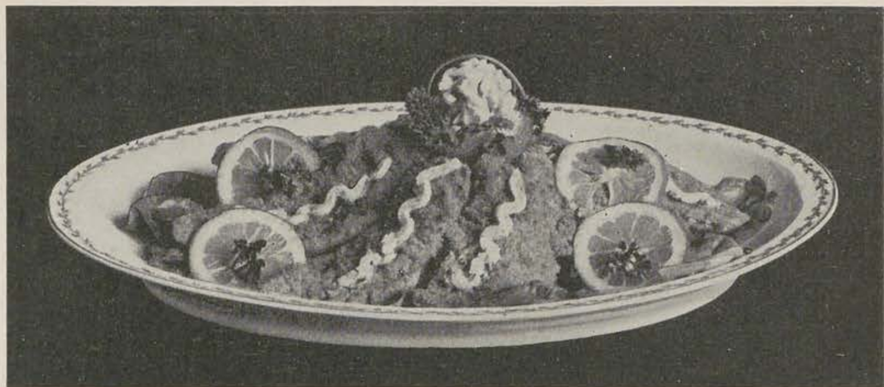
1 dcl. fløte
1 dcl. fiskebuljong
30 gr. rekesmør
30 gr. reker.

Efterat fløten og fiskebuljongen er tilsatt, koker sausen 20 minutter, tas av ilden og irøres rekesmør og reker.

Flyndre, farsert.

4 fisker
2 dcl. fiskekraft eller hvitvin
80 gr. smør
persille
1 løk
champignons eller selleri
salt
pepper.

Fiskefiletene utskjæres, påstrøes litt salt og halvkokes i vinen eller kraften. Dette skjer best i et ildfast fat. Fisken avkjøles. Smøret røres med de finhakkede grønnsaker, tilsettes pepper og salt. Fiskestykkene vendes heri, settes atter over ilden, tilsettes et par dcl. buljong; kokes langsomt. Serveres med den kraft



Flyndrefilet med Maître d'hôtelsmør.

den er kokt i; pyntes med citronskiver og tomater.

Flyndrefilet med Maître-d'hôtelsmør.

$1^1/_2$ kg. flyndre
egg
salt
mel
pepper
matolje
smult eller smør
maître d'hôtel-smør.

Den rensede, godt vaskede fisk tørres. Langs ryggbenet skjæres et innsnitt med skarp kniv helt ned til benet og på begge sider; filetene skjæres forsiktig fra. De legges med skinnsiden mot en fjel, og kjøttet skjæres fra skinnet.

Filetene inngnides med salt og ligger på hinannen 1 time, tørkes igjen med fiskeklæde. Filetene dyppes i melk, derefter i mel, i de godt vispede egg, blandet med litt olje, salt og pepper, tilsist i støtt siktet kavring. De klappes lett til med en kniv og ligger ca. 1 time. Stekes i smultgryte pent gulbrune. Legges op på varmt fat, pyntes med finskårne citronskiver, hvori er stukket et persilleblad. Pyntes med maître d'hôtel-smør og små kokte poteter. På midten en uthulet tomat eller citron fylt med maître d'hôtel-smør.

Flyndrefilet.

Filetene skjæres ut, vaskes, saltes lett og legges i smurt omelettfat, overhelles med en blanding av fiskekraft og hvitvin, fatet dekkes med et lokk, settes i stekeovnen til filetene er halvkokt, overhelles følgende saus:

60 gr. smør
1 knivsodd løk
2 spiseskjeer hakket champignons
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. brun kraft.

60 gr. smør brunes ganske lyst, med løken, småsurrer 5 minutter; påhelles 2 dcl. av kraften fra fisken, de hakkede champignons og en saus laget av de 50 gr. smør, som

brunes, irøres melet og spedes med den kokende brune kraft. Alt småkoker sammen ½ time. Sausen helles i fiskeformen, strøes med støtt kavring og dryppes med smeltet smør; steker i varm ovn 15 minutter. Fiskefatet pyntes med champignons, og over dem strøes finhakket persille.

Flyndrefilet med tomater.

3 flyndrer
salt
100 gr. smør
kavring
1 egg
smult
½ kg. tomater
1 franskbrød
persille.

Flyndrene rengjøres, og filetene skjæres fra. Filetene saltes, og halvparten av dem vendes i egg og kavring og stekes lysegulbrune i smult; restene av filetene rulles sammen eller bøies sammen i to, koker møre i fiskekraft, tilsatt 1 dcl. hvitvin; kok dem i en ildfast form eller i stekepannen. Brødet skjæres i skiver og brunes lett i smøret, herpå legges tomatskiver, og disse bestrøes med finhakket persille, støtt kavring, og ganske lite smør legges på. Brødet med tomatene settes i ovnen 10 minutter før anretningen. De stekte fileter anrettes i midten, tomatbrødene legges utenom, og på hver av disse settes en av de kokte fileter. Serveres med sauce hollandaise, maître d'hôtel smør eller lignende.

Flyndrefilet à la royale.

4 flyndrer
100 gr. smør
kavring
8 bananer.

Til saus:

6 tomater
3 skjeer smør
1 teskje hakket persille
salt
pepper.

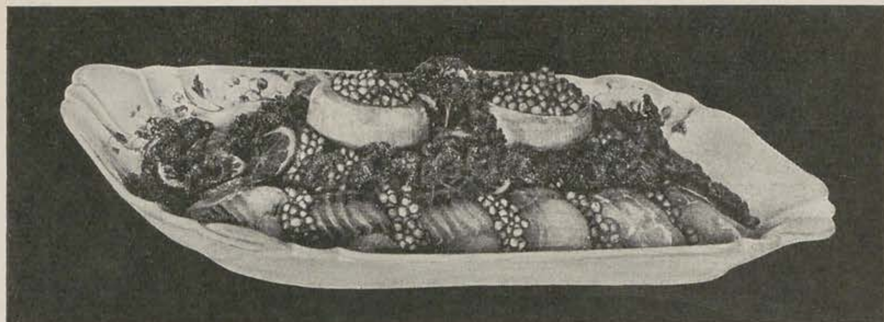
Flyndren renses, og filetene skjæres ut, saltes og pepres, dyppes i smeltet smør, vendes i finstøtt kavring; fisken risses i på kryss og tvers på oversiden. Drypp filetene med smeltet smør, ristes langsomt pent lysebrune i smør. På hver ristet filet legges en halv, skrellet banan, som er kokt i godt utvasket smør.

Til sausen kokes tomatene ut og presses gjennem sikt. Smøret varmes, tilsettes tomatpuréen, som er tilsatt salt og pepper og persillen; småtrekker over ilden i 15 minutter.

Flyndrefilet m/ grønne erter

3 flyndrer
smeltet smør
salt
pepper
citron
½—1 l. grønne erter.

De utskårne fileter dyppes i smeltet smør, bestrøes med salt og pepper og dryppes med citronsaft; ligger således 1 time. Hver filet foldes omkring en tykk, rå potetskive og legges i smurt, ildfast fat. Filetene dekkes halvt med



Flyndrefilet med grønne erter.

fiskekraft — kokt av skinn og ben — og koker i varm ovn i 10 minutter. Filetene legges den ene efter den annen rundt på fatet, som er pyntet med persille. De kokte erter legges mellem hver filet, likeså fylles erter i selleri eller artisjokkbunner, som settes i midten av fatet på salatblade. Ertene vendes først i smeltet smør, saltes og pepres. Serveres med persillesmør eller tartarsmør. Potetskiven fjernes før anretningen.

Tunge à la Villeroi.

(Sole à la Villeroi.)

3 tunger
1 dcl. hvitvin
1 dcl. champignonsaft
1/2 l. hvitvinsaus
10 kreps
10 champignons
trøfler
butterdeigsblade
salt.

Filetene utskjæres, saltes, legges i ildfast fat, påhelles vinen og champignonsaften og dampes møre, ca. 15 minutter. Fileten legges op på fiskefatet, overhelles hvitvinsausen og overstrøes champignons, kreps og trøfler, alt skåret i fine strimler. Terteblade legges omkring fisken.

Tungefilet à la parisienne.

(Files de sole à la parisienne.)

3 tunger
4 dcl. fiskekraft (side 40)
1 hummer
60 gr. smør
65 gr. hvetemel
1 l. kokende melk
salt
pepper
3 spiseskjeer fløte
100 gr. hummersmør (side 7)
2 teskjeer trøffelessens.

Fisken renses, filetene utskjæres, og alt skinn fjernes. Fiskestykkene glattes med en fuktig kniv; saltes lett, foldes sammen og legges i ildfast, litt dypt, smurt fat, påhelles fiskekraften, og trekker i varm ovn til fisken er kokt, men kraften skal ikke komme helt i kok.

Fisken legges på anretningsfatet; det ene stykke over det annet. Den rensede, i skiver skårne hummer legges over fisken; fatet holdes varmt over damp, og idet fisken skal

serveres, helles sausen over. Rør smør og mel sammen, spe med den kokende melk; la dette småtrekke ½ time; men la det være ferdigtrukket til fisken er kokt. I sausen røres 2½ dcl. av den silte fiskekraft og 2 teskjeer trøffelessens; koker inn til det er passe jevnt. Idet fisken skal anrettes, tilsettes fløten og hummersmøret. Fatet pyntes med hummerrogn og skiver av trøfler samt persille.

Tungefilet med reker.

(Filets de sole aux crevettes.)

3 tunger
4 dcl. fiskekraft
salt
½ l. reker
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 l. kokende melk
1¼ dcl. fiskekraft
60 gr. rekesmør
100 gr. rensede reker.

Fisken renses, filetene utskjæres, og alt skinn fjernes. Glatt fiskestykkene med en fuktig kniv og salt dem lett. Fiskefiletene legges sammen, legges i ildfast, litt dypt, smurt fat, påhelles fiskekraften, og trekker i varm ovn til fisken er kokt.

Fisken legges i krans på et ovalt anretningsfat; de rensede, varme reker legges i midten, og sausen helles over det hele. Til sausen røres smør og mel sammen, spedes med den kokende melk; småtrekker ½ time, tilsettes fiskekraften og fløten, koker inn til sausen er passe jevn, eller til man har ca. ½ l. saus. Idet fisken skal anrettes, røres rekesmøret og de rensede reker i.

Tungefilet à la crème.

(Filets de sole à la crème.)

200 gr. makaroni
40 gr. reven schweizer- og parmesan-ost
200 gr. hummerkjøtt
50 gr. trøfler
1 dcl. fløte
3 tunger
4 dcl. fiskekraft.

Saus:

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. kokende melk
50 gr. reven schweizerost
10 gr. reven parmesanost
60 gr. smør
1¼ dcl. fiskekraft.

Den kokte opskårne makaroni jevnes med fløten og 40 gr. reven ost, irøres hummerkjøttet og de finhakkede trøfler. De utskårne tungefileter saltes og glattes med en fuktig kniv, legges i ildfast, litt dypt, smurt fat, påhelles 4 dcl. fiskekraft, og småtrekker i varm ovn til fisken er kokt. Bunnen av fatet belegges med den stuede makaroni, de kokte fiskefileter legges herpå, og sausen helles over. Til sausen røres smør og mel sammen, spedes med melken, småtrekker ½ time, tilsettes 1¼ dcl. fiskekraft, småkoker ¼ time, irøres den revne ost, og når sausen er tatt av ilden, has de 60 gr. smør i.

Tungefilet en surprise.

(Filets de sole en surprise.)

3 tunger
½ l. god brun saus

1 spiseskje sherry
1 tomat
12 champignons
1 egg
kavring
salt.

Fisken renses, filetene utskjæres, deles på skrå i to, saltes, pensles med egg og vendes i kavring; stekes lyse gulbrune i smult. Ha ferdig den brune saus i en gryte, legg fiskestykkene og tomatskiver heri. Trekker i sausen under lokk i 5 minutter. Fisken legges op på anretningsfatet; sausen tilsettes sherry, siles og helles over fisken; fatet pyntes med champignons og tomater og strøes med finhakket persille.

Timbale med tungefilet.

(Timbale de filets de sole.)

3 tunger
ca. 1/2 kg. fiskefarse
1/2 l. reker
20 østers
1 liten boks champignons
trøfler
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
5 1/2 dcl. kokende melk
salt
pepper
muskat
1 knivsodd løk
30 gr. kalvekjøtt
30 gr. smør.

De utskårne fileter glattes med fuktig kniv. En timbalform smøres godt og beklædes med filetene, som legges side om side med halene ned. Filetene dekkes med et lag fiskefarse. Formen settes i vannbad i ovnen i 5 minutter. Formen tas ut og fylles med reker, østers, champignons samt 1 spiseskjefull finskårne trøfler. Herover helles saus, laget på følgende måte: 50 gr. smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk, småkoker ¼ time, tilsettes krydderier samt kalvekjøttet, som er skåret smått op og brunet i 30 gr. smør; småkoker igjen ¼ time; siles. I formen legges tilsist et lag fiskefarse. Timbalen koker i vannbad ½ time. Formen vendes efter et par minutters forløp på et varmt, rundt fat. Omkring timbalen pyntes med krepsehaler eller reker.

NB. Man kan også lage en timbal av mørdeig og fylle den med sammenrullede, pocherte tungefileter, hummer, trøfler, champignons. Alt legges i en god saus, gjøres riktig varm uten å koke, fylles i timbalen, som er satt på fat på en sammenfoldet serviett.

Paupietter av tungefileter.

(Paupiettes de soles à la Richelieu.)

2 tunger
1 kolje
90 gr. franskbrød
90 gr. smør
4 egg
60 gr. hummerkjøtt
30 gr. hummersmør
2 spiseskjeer fløte
1 dcl. hvitvin
1 dessertskjefull hakket persille
1 teskje citronsaft
pepper
salt
8 croutons (franskbrød)
8 champignons
1 trøffel
15 gr. hvetemel
1/4 l. fiskekraft.

Tungefiletene utskjæres, saltes og glattes med fuktig kniv. Skinn og ben settes over ilden med ¼ l. vann og fiskekraften; kokes inn til det halve og siles. Koljen renses, kjøttet skrapes fra skinn og ben og støtes eller males. Det revne brød bløtes med fløten og røres i fiskedeigen tillikemed det småskårne hummerkjøtt, støtes og blandes godt. Nu irøres 45 gr. smør og 3 eggeplommer, pepper, salt og persille. Farsen gnides gjennem hårsikt. Den ene side av tungefileten belegges med farse, rulles sammen fra halen av, — eller om filetene på stor fisk er skåret over, da fra den smaleste ende av. Hver filet pakkes inn i smurt kjøkkenpapir. Filetene settes tett sammen i smurt, litt dypt, ildfast fat; citronsaften dryppes over; efter 5 minutters forløp tilsettes vinen, dryppes ofte over og småtrekker i ovnen 10 minutter til. Franskbrødskivene stekes i smør, og på hver skive legges et fingertykt lag farse, stekes i ovnen i 5 minutter.

Filetene tas op, papiret tas av og paupiettene settes opreist en på hver crouton, en champignon stikkes øverst; hold det varmt. 30 gr. smør røres med melet, tilsettes kraften fra filetene og den kokte fiskekraft, småkoker 5 minutter. Sausen tas av ilden, jevnes med eggeplommen og hummersmøret, krydres efter smak. Sausen helles omkring paupiettene, strøes med finhakket persille, en utskåret trøffelskive — stjerneform — legges i midten av hver. Serveres straks.

(Beregnet til 8 personer.)

Paupietter

lages av flyndre, tunge, hvitting og laks. Skinn og ben fjernes på fisken; filetene saltes og glattes med en fuktet, bred kniv. Den flådde side dekkes med et tynt lag fiskefarse; om man vil, kan hakkede trøfler røres i fiskefarsen. Filetene rulles sammen, og toppen glattes av. Stilles tett sammen i smurt form, påhelles fiskekraft og pocheres i middels varm ovn ca. 15 minutter eller til de er kokt; la ikke kraften i formen komme i kok. De forskjellige sauser som brukes til tungefilet, brukes også til paupiettene.

Piggvar (sandkverv) kokt.

(Turbot cuit.)

2 kg. piggvar
salt
citron
vann.

Piggvaren renses på følgende måte: Et dypt innsnitt gjøres oppe ved hodet, og innmaten tas ut; derpå tas gjellene ut, og man børster fisken med en stiv børste og salt, til alt slim er

fjernet. Den hvite side børstes også og skrapes; gnides over med en citronskive, hvilket gjør fisken ennu hvitere. Av finnene klippes kun litt. På en fiskerist legges fisken hel i gryten; kokt hel blir fisken saftigst og mest velsmakende. Fisken settes over ilden i godt lunkent vann med salt — 1 dcl. salt til hver liter vann —, ikke mere vann enn at fisken nettop er dekket. Kjelen settes over sterk varme og bringes hurtig til kokepunktet; kjelen settes til side på komfyren og trekker i 20—30 minutter, eller til piggvaren er mør. Straks fisken er mør, bør den tas op av vannet og serveres på et varmt fiskefat på en sammenfoldet serviett. Buksiden av fisken legges op. Fisken pyntes ved hodet og halen med salatblade eller persille og kreps. Langs sidene legges runde, skrelte, kokte poteter. Smeltet persillesmør, østerssaus, krepsesaus eller champignonsaus serveres til.

Piggvar med aubergines.

(Turbot aux aubergines.)

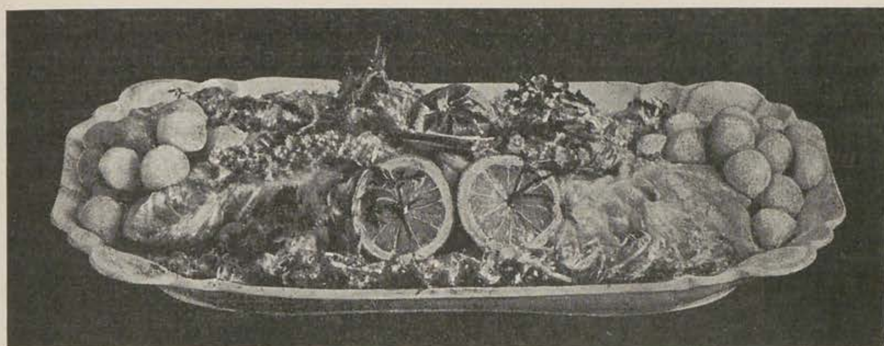
1 kg. piggvar
60 gr. smør
$^1/_2$ citron
1 spiseskje finhakket persille
2 aubergines
salt
pepper
mel
melk
olivenolje
smør.

Fisken renses, og filetene skjæres fra skinn og ben. Filetene skjæres op i litt spisse stykker, saltes, pepres, dyppes i melk og vendes i mel. 45 gr. smør smeltes i pannen, heri legges fiskestykkene, steker i ovnen i 15 minutter; dryppes ofte. Auberginene skrelles og skjæres i skiver, meles og stekes på panne i halvt olivenolje og halvt smeltet smør; strøes med litt salt. Fisken legges op på et avlangt fat, citronsaften presses over, og tilsist helles 15 gr. lett brunet smør over. Aubergineskivene legges omkring fisken. (Til 6 personer.)

Piggvar.

(Turbot.)

Piggvar kalles også «havets fasan» på grunn av dens faste, hvite kjøtt. — Fisken må ikke flåes — undtagen når kun filetene skal brukes —, skinnet skal børstes av i saltvann. Finnene pyntes litt av, men må ikke skjæres av. Langs ryggbenet skjæres et dypt innsnitt på den mørke side helt inn til benet for at fisken ikke skal revne. Hodet bør omvikles med et stykke hvitt tøi. Fisken taper både i utseende og smak ved å kokes i for meget vann og ved å koke for sterkt.



Helleflyndre (kveite) à la régence.

Helleflyndre (kveite), kokt.

(Flétan cuit.)

1½ kg. hellefisk
salt
vann.

Kjøp helst et stykke ovenfor halen. Fisken flåes fra skinn og ben og skjæres i pene stykker. Strøes lett med salt og står ½ time. Da finnene av denne fisk likesom av piggvar ansees for en delikatesse, skal man ikke skjære dem av. Hvis fisken ikke er ganske hvit, vil den vinne i utseende ved å kokes i halvt vann og halvt melk. Fisken settes over når fiskevannet koker; skummes når det koker op igjen, og kokes videre langsomt mør. Til 1 l. vann tas 1 dcl. salt. Fisken anrettes på fat med serviett og pyntes med persille og citron. Som saus serveres smeltet smør, hollandsk saus, kaperssaus eller hvitvinsaus.

Helleflyndre à la régence.

(Flétan à la régence.)

2 kg. helleflyndre
12 østers
½ dcl. smeltet smør
1 dcl. kavring
2 spiseskjeer matolje
salt
1 citron

Midtstykket av helleflyndren egner sig best. Fisken skjæres i 2 cm. tykke skiver, som befries for skinn. Fisken dryppes over med olje, dynkes med citronsaft, saltes, står i denne marinade i 1 à 2 timer. Det ene fiskestykke legges i en godt smurt panne. Østers dyppes i smeltet smør, derpå i støtt kavring og legges på fiskeskiven; den annen fiskeskive legges herover. — Pannen settes i varm ovn, og fisken stekes i 30—40 minutter, idet den ofte dryppes over med kraften i pannen eller med smør som er smeltet i varmt vann. — 10 minutter før fisken skal serveres, dekkes overflaten med 1 dcl. støtt, siktet kavring, rørt sammen med ½ dcl. smeltet smør. Brunes svakt. Anrettes på fiskefat, hvorpå er lagt en-

diviesalat eller annen finskåren salat, citronskiver med persille og uthulede runde poteter. Serveres med østerssaus eller hollandsk saus.

NB. Istedenfor østers kan man legge kokt hummer, reker, kreps mellem fiskeskivene.

Helleflyndre på fat.

1 kg. helleflyndre
mel
asier (sursyltede)
2½ dcl. fiske- eller kjøttkraft
150 gr. smør
30 gr. hvetemel
en knivsodd kajenne
1 dcl. sherry
salt.

Fisken skjæres i fingertykke skiver, ben og alt skinn avtas. Fiskeskivene meles og brunes i 100 gr. smør; nedlegges derefter i en form med asiaskiver imellem. 50 gr. smør brunes med 30 gr. hvetemel, spedes med kraften, tilsettes krydderier; sausen helles over fisken. Formen settes inn i ovnen ca. ¾ time. Når fisken er kokt, helles sherryen over. Serveres i formen.

Istedenfor asiaskiver kan man ta citronskiver.

Helleflyndre som biff.

1½ kg. helleflyndre
200 gr. smør
2 løk
salt
pepper.

Fisken befries for skinn og ben, skjæres i godt fingertykke skiver, bankes lett med baksiden av kniven, strøes med salt og pepper. Fisken stekes i det lett brunede smør. Løken skjæres i skiver, brunes pent i smør, og når den er sprø, helles den over fisken. Til biffen serveres brun, skarp saus, tomatsaus eller brunet smør.

Helleflyndre med karri.

1½ kg. helleflyndre
½ l. hvit saus
karri
fiskekraft
24 kreps eller ½ l. reker.

Fisken skjæres ut i tynne fileter og rulles sammen. Settes tett sammen i et smurt ildfast fat eller i en flat kasserolle. Saltes og påhelles fiskekraft til den når halvt op ad fisken; dampes mør i ovnen eller under tettsluttende lokk over ganske svak varme. Anrettes i rundkrets på et rundt fat, pyntes med krepshaler. I midten legges engelske poteter eller kokt ris, lagt høit. Karrisaus serveres til. Lag en god hvit saus og tilsett karri efter smak.

Helleflyndre som frikassé.

1½ kg. fisk
2 l. vann
1 spiseskje salt
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
½—¾ l. fiskekraft
2 gulerøtter
sellerirot
1 spiseskje finhakket persille.

Fisken vaskes, befries for skinn og ben, skjæres i fingertykke skiver. Skinn og ben settes over ilden i det kolde, saltede vann og koker ½ time. Kraften siles og settes

igjen over ilden. Fiskeskivene has i når kraften koker, og koker sakte til fisken er fast og hvit, ca. ¼ time. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften til sausen er passe tykk. De kokte, pent opskårne røtter has i sausen, som helles over fisken, der er lagt pent op på varmt anretningsfat. Istedenfor å ha grønnsaker i sausen kan man jevne den med en eggeplomme, 1 dcl. fløte og tilsette ½—1 teskje karri.

Helleflyndre, ristet.

1½ kg. helleflyndre
1 citron
salt
pepper
2 spiseskjeer matolje
1 spiseskje hvetemel
egg
kavring
150 gr. smør.

Fisken befries for skinn og ben, skjæres i fingertykke skiver, bankes lett og bestrøes med det blandede pepper og salt, pådryppes oljen og saften av citronen; fisken bør ligge og trekke med oljen ½ time. Fiskestykkene meles, overstrykes med egg, vendes i kavring og ristes enten over glør eller stekes på panne i det lett brunede smør. Maître d'hôtel smør serveres til.

Hvitting (bleke).

Hvitting kalles flere steder også bleke. Den må være ganske nyfisket. Den har et fint, hvitt kjøtt og kalles «havets kylling».

Hvitting, kokt.

(Merlan cuit.)

1½ kg. hvitting
2 l. vann
2 spiseskjeer salt.

Fisken renses og kokes hel. Serveres med persillesmør. Er fisken meget stor, kan den skjæres op i stykker.

Hvitting, stekt.

(Merlan grillé.)

Fisk
mel
pepper
salt
smør.

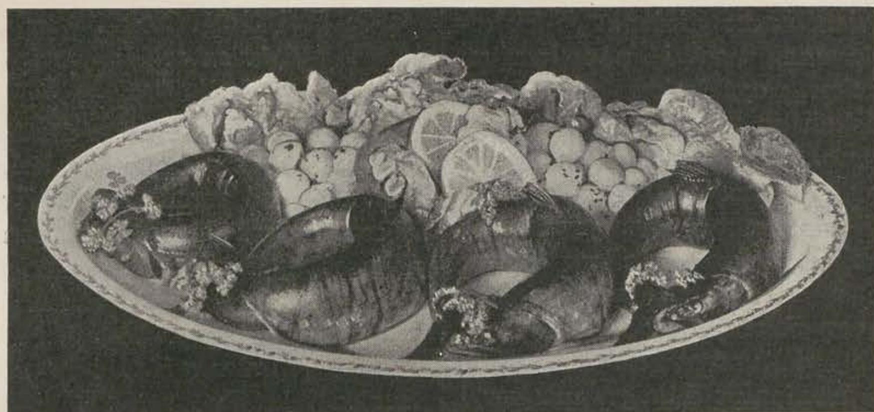
Fisken renses, hode — over øinene — og hale avskjæres, tørres. Litt salt strøes i buken på fisken. Fisken vendes i det blandede mel, pepper og salt og stekes på panne i brunet smør eller fett. Serveres med brunt smør og stekt persille.

Hvitting-grateng.

(Merlan au gratin.)

6 hvittinger
250 gr. fiskefarse
grønnsaker
4 spiseskjeer hakkede champignons
1 spiseskje smeltet smør og olje blandet
1 teskje hakket løk
1 spiseskje finhakket persille
salt
pepper
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1½ l. brun buljong
¼ kg. tomater
60 gr. mirepoix
½ dcl. sherry.

Fisken renses, filetene utskjæres og strøes med litt salt, ligger ¼ time. Avtørres og belegges med fiskefarse som er blandet med litt fine, kokte grønnsaker. Filetene rulles tett



Helkokt mindre fisk.

sammen og legges i et gratengfat som er smurt med smør, strødd med den hakkede løk og belagt med saus.

Til sausen brunes smør og mel sammen, spedes med buljongen; sausen småtrekker minst 1 time, tilsettes tomater samt de 60 gr. mirepoix, siles. Sausen varmes igjen, og vinen has i samt de hakkede champignons, som er dampet i smøret og oljen; og når all fuktighet er fordampet, has salt, pepper og persille i. Blandes godt sammen.

Istedenfor løken og sausen kan man legge et fingertykt lag med fiskefarse i formen; omkring som en krans stilles de sammenrullede fileter. Enten man har laget gratengen med farse eller saus, settes den ½ time før anretningen i en ikke for varm ovn, og fisken dampes mør. Benyttes fiskefarse som underlag, legges hummerstuing i midten, og hummersaus serveres til.

Hvitting à la margot.

(Merlan à la margot.)

Hvitting
salt
pepper
melk
mel
kavring
smør
150 gr. maître d'hôtel smør.

Den rensede fisk åpnes langs ryggen, og benet tas ut. Fisken saltes, pepres, dyppes i melk og vendes i mel og kavring, stekes i smør og legges på fiskefat; åpningen i ryggen fylles med maître d'hôtel smør, og halvt smeltet hovmestersmør dryppes over. Fatet pyntes med citronskiver.

Helkokt mindre fisk.

Fisk som kolje, hvitting, ørret, abbor
3 dcl. salt
3 l. vann.

Fisken renses og krummes, d. v. s. enten binder man med en hyssing hode og hale næ-

sten helt sammen, eller man stikker halen gjennem øienhulene eller gjelleåpningene. Fisken settes over i varmt, saltet, men ikke kokende vann. Anrettes på fat, hvorpå er lagt en oplagt serviett, og inn i de dannede cirkler legges engelske poteter. Fatet pyntes med citronskiver, hvori er stukket et persilleblad, og med krøllet selleri.

Kolje eller hyse

kjennes på den sorte flekk ved sidelinjen like under forreste ryggfinne. Koljen spises kokt eller stekt, men brukes mest oplaget til fiskefarse og grateng eller røket og kokt.

Kolje på fat.

2 kg. kolje
salt
100 gr. smør
2 dcl. sur fløte
½ citron.

Fisken flekkes fra skinn og ben, legges på hinannen på ildfast fat med smørklatter og salt imellem. Overhelles en hvit saus, laget av 75 gr. smør, 50 gr. hvetemel, ¾ l. melk, og tilsatt den sure fløte og citronsaften, efterat sausen er tatt av ilden. Steker i godt varm ovn ca. ¾ time.

Til fisk på fat kan man bruke kolje, skrei, helleflyndre, hvitting m. m.

Røket kolje.

Fisken renses og vaskes, men hodet blir sittende på, legges i lake — 1 l. salt til 4 l. vann —; ligger i laken 2 à 3 døgn efter størrelsen. Ophenges for å tørre litt, og røkes så i kold røk i ca. 2 timer.

Eller: fisken renses, tørres av, men vaskes ikke, inngnides med sukker i buken. Strøes over og under og i buken tykt med salt; ligger 3 døgn. Saltet strykes av, fisken utspiles med trepinner, henges op for å tørre litt og røkes i 4 timer.

Eller: fisken pensles over med røkesyre 3 ganger; mellem hver gang må den tørre.

Eller: fisken renses, vaskes godt, skjæres op i passende stykker og koker i følgende kokende blanding:

2 l. vann
½ l. salt
2 dessertskjeer røkesyre.

Fisken serveres med rykende varme, kokte gulerøtter og persillesmør.

Matelote av kolje og østers eller champignons.

(Matelote au vin blanc.)

2 kg. fisk
1 løk
salt
pepper
½ citron
2 eggeplommer
10 østers eller champignons
10 gr. smør
1 suppevisk
1 dcl. hvitvin
1 skive gulerot.

Fisken renses, filetene skjæres fra skinn og ben og skjæres i to à tre stykker efter størrelsen. Hode, ben og

skinn settes over med så meget vann, vinen og østersvannet at det nettop står over; tilsettes en skive løk, suppevisken og en skive gulerot; småkoker ½ time. I en emaljert gryte legges et lag tynnskårne, kokte løkskiver, herover legges fiskestykkene, salt, pepper, citronsaften og nogen løkskiver. Kraften siles over. Småtrekker under lokk til fisken er kokt, ca. 15 minutter.

Fisken legges op på varmt anretningsfat, og østersen legges innimellem. Sausen jevnes med smør og eggeplommer, som først er rørt med litt kraft, og helles over fisken. Sausen må ikke koke efterat eggeplommene er hatt i. Østers og champignons kan sløifes.

Matelote kan tilberedes av forskjellige slags fisk, som ål, abbor, torsk o. lign.

Fiskefarse I.

1 dyp tallerken, ca. 750 gr. skrapet fisk, kolje, gjedde
½ l. fløte
ca. ½ l. melk
100 gr. smør
1 skje salt
30 gr. potetesmel
½ teskje reven muskatnøtt (for dem som liker det).

Fisken skrapes, renses, vaskes og tørres. Får man den i hus utover eftermiddagen, — det er jo ikke alle som leser dette, som bor i en by, hvor de kan trikke ned efter fisken eller telefonere og få den bragt omtrent pr. omgående —, så gjør det samme, men la så fisken, efterat den er vasket, henge natten over på et kjølig sted; stikk fiskene inn på en kjepp, så de henger fritt. Næste morgen skjæres fisken fra halen opover, legges på rent fiskeklæde med kjøttsiden ned.

Kjøttet skrapes fra halen og opover; skrap også benet. Gni fiskekjøttet litt på fjelen; skrap lett, så man ikke så å si skjærer ut store stykker fiskekjøtt med engang; dette er en almindelig, men ganske forkjært fremgangsmåte. Når alt er skrapet, smeltes smøret, og smørkoppen settes i koldt vann. Fisken med saltet males 1 gang, tilsettes potetesmelet, males derefter 4 ganger; smøret — iskoldt — has fra nu av i teskjevis, man maler videre 5 ganger, idet man samtidig sper litt efter litt med melken. All fisken has i et fat eller bolle, og man rører, idet der spedes litt efter litt med fløten, der likesom melken er opkokt dagen i forveien.

Spe sakte! Når der spedes, vil fisken straks likesom dele sig op; før den er rørt ganske sammen, må man ikke spe igjen. Kok så en prøvebolle når den synes passe løs eller fast. Sverg ikke til nogen opskrift

nu, bedøm også selv om der skal mere salt eller muskat i farsen.

Benyttes ikke kvern, støtes den skrapede fisk med salt og potetesmel i en marmormorter, men et trau eller godt fat gjør det godt. Farsen må arbeides på et kjølig sted.

Farsen kan være løsere til pudding enn til boller.

Til pudding fylles farsen i smurt form, til 6 personer ca. 1 kg., resten lages til boller som settes bort i fiskekraften. Kraft er naturligvis kokt på hoder — øinene ut — og ben og de skinn som ikke tas fra og tørres til «kaffeskinn» — klareskinn.

Fiskefarse II.
Fiskekaker av rå fiskefarse

1 tallerkenfull skrapet fisk
3/4 l. melk
1/4 l. fløte
1 liten skje hvetemel
1 toppet teskje potetesmel
50 gr. smør
1 skje salt
1/2 teskje muskat.

Den rensede, vaskede, tørrede, opskårne og skrapede fisk males 4 ganger med melet, saltet og smøret. Males 6 ganger til, hvorunder ½ l. melk ispedes litt efter litt. Røres nu i en bolle, idet resten av melken og fløten tilsettes skjevis.

Deigen tas like fra bollen med en skje og legges i stekepannen, hvor der er brunet smør eller fett. Skinn, ben o. s. v. settes over til kraft.

For hver panne som er stekt, helles ½ dcl. kraft over; dette koker et par minutter og helles over kakene.

Makrell

er godt å ha å ta til. Billig er den, god er den, og en forholdsvis kort tid har vi den. Man kan variere med hensyn til tilberedning i det utrolige.

Makrellfrikassé.

3—5 makreller
1 sellerirot
2 persillerøtter
3 gulerøtter
1 purre
80 gr. smør
vann
persille
20 gr. potetesmel
2 skjeer fløte
1 spiseskje salt.

Rens fisken og skjær den i skiver, legg den i gryte lagvis med de rensede, i tynne skiver opskårne, halvkokte røtter. 4 dcl. av rotvannet, persille og smøret has i samt salt. Småkoker under lokk til alt er mørt. Legges op på fat når fisken er kokt, strøes over med finhakket persille. Den silte kraft jevnes med potetesmelet og fløten, gis et opkok og helles over fisken.

Makrellboller.

2 makreller av alm. størrelse
100 gr. nyretalg eller 50 gr. smør
30 gr. smør
2 teskjeer salt
1 egg
2 teskjeer potetesmel
1—2 dcl. melk
1 knivsodd pepper
1/4 teskje muskat.

Makrellen renses, vaskes, tørres og skrapes fra skinn og ben, støtes eller røres eller males med den finhakkede talg, smøret og saltet. Når det er seigt, tilsettes potetesmelet, muskat, melken litt efter litt og mere salt efter smak. Kok kraft på skinn, ben og hoder, sil kraften og småkok bollene heri i 5 minutter.

Lag så god fiskesuppe av kraften og bollene i — eller, den som vil ordne det på en annen måte: lag brun saus til bollene. Det er godt det også.

Makrellpudding.

3/4 kg. skrapet makrellkjøtt
salt
30 gr. potetesmel
3 dcl. melk
2 dcl. fløte.

Kjøttet skrapes fra skinn og ben, males 6 ganger med salt og potetesmel; spedes litt efter litt med melken og fløten. Farsen prøves, om den er passe salt og fast; has i smurt form og koker i ovnen i vannbad 3/4 time. Brun saus serveres til.

Makrellkaker.

1/2 kg. makrellkjøtt
200 gr. kokte poteter
1 dcl. melk
1/2 spiseskje potetesmel
1/2 spiseskje salt
1/2 teskje pepper
løk.

Fisken renses, vaskes, tørres og skrapes fra skinn og ben, males sammen med saltet 1 gang, derefter med de kokte, kolde poteter to ganger. Potetesmel og pepper efter smak røres i, og melken tilsettes litt efter litt. Dannes til runde kaker, som meles og stekes i fett eller smør. Finskåren løk brunes i smør, som helles over fisken, idet den serveres.

Makrell, helstekt.

4 makreller, alm. størrelse
100 gr. smør
1 liten teskål persille
2 dcl. fløte
3 skjeer grynmel
1 skje salt.

Fisken åpnes ikke i buken, men innvollene trekkes ut, hode og hale skjæres av. Fisken vaskes, tørres, fylles med sammeneltet smør og grovhakket persille, vendes i mel og salt, brunes i smør, påhelles fløten, sur eller søt — og småsteker sakte omkring 1/2 time. Serveres med sausen fra pannen.

Fisken kan også deles op i passende stykker, vendes i mel og salt og stekes i smør. Innsnitt gjøres i fiskestykkene og utfylles med persille. På større, tykk fisk deles fisken i to langsefter; stykkene behandles som ovenfor forklart.

Makrell i beignetsdeig.

2 makreller
salt
125 gr. hvetemel
1 dcl. vann
1/2 dcl. øl
1 spiseskje smeltet smør
2 stivvispede eggehviter
1 eggeplomme

Rør mel, salt, vann, øl og smør sammen; dette bør stå i 15 minutter og tilsettes så de stivvispede hviter. De rensede fisker, som er skåret fra skinn og ben, deles i 2 til 4 stykker på skrå, saltes og ligger ½ time. Dyppes i beignetsdeigen stykke for stykke; bruk en gaffel. Stekes lyse gulbrune i smult- eller fettgryten. Serveres med maître d'hôtel smør eller god brun saus, hvortil kraft er kokt på skinn, ben og hoder, eller med tomatsaus.

Makrellfilet.

3 makreller
fiskekraft
hvitvin.

Saus:

1¼ dcl. fiskekraft
½ l. lys saus (30 gr. smør, 30 gr. hvetemel, 7 dcl. kalvekraft)
125 gr. smør
100 gr. løk
1 teskje persille
1 — kjørvel
1 — estragon
1 — purre.

Fisken renses, og filetene skjæres fra benene; filetene legges i smurt fat, saltes og pocheres i like deler fiskekraft og hvitvin; man skal ha lokk på fatet eller dekke fatet med smurt kjøkkenpapir. Når fisken er ferdig, flåes den, legges på avlangt fiskefat og dekkes med følgende saus:

30 gr. smør smeltes, irøres 30 gr. hvetemel, spedes med 7 dcl. kalvekraft og småtrekker ½ time, tilsettes salt og pepper; sausen siles og tilsettes 1¼ dcl. fiskekraft, småkoker igjen i 10 minutter og irøres smøret samt løken, som er grovskåren lagt i et klæde og dyppet i kokende vann. Vannet trykkes godt av, og løken støtes fin med sin vekt i smør, presses gjennem et tynt stykke tøi. Tilsist has de finhakkede, godt blandede grønnsaker i sausen.

Helkokt makrell.

4 makreller
1 stor bunt persille
3 l. vann
3 dcl. salt.

Fisken renses og vaskes, åpnes ikke i buken. Persillen vaskes, de grove stilker plukkes fra, og persille fylles i buken. Settes over ilden i godt varmt, saltet vann, småtrekker til fisken er ferdigkokt. Serveres med persillesmør.

Fisken kan også skjæres i skiver; settes da over i kokende saltet vann og serveres med persillesmør.

Makrell, saltet.

Fisken renses, men vaskes ikke. Fisken gnides godt inn med en blanding av salt og sukker. Til 1 l. salt 1 dcl. sukker. Fisken legges i trau eller trebutt med et godt lag salt underst og øverst.

Press legges over for å holde fisken under laken. Fisken kan stekes eller røkes. Er den for salt, må den vannes ut.

Makrell, røket.

Fisken skjæres i litt brede stykker og ristes eller stekes i smør. Serveres med eggerøre, spinat, syre eller stikkelsbærpuré.

Kokt, kold makrell og makrellsuppe.

3 makreller
2 l. vann
1/2 dcl. salt
gulerøtter
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 spiseskje persille
1 — gressløk.

Fisken renses, vaskes, skjæres op og settes over ilden i det kokende, saltede vann. Når fisken er kokt, legges den op i et fat, og kraften siles over; står i 1 à 2 døgn. Fisken tas op og serveres med pepperrotsaus, og kraften tillages til suppe. Rør smør og mel sammen, spe med kraften, kok i 10 minutter. Røttene renses og kokes i ¼ l. av kraften og ¼ l. vann, skjæres op og has på suppen tilikemed den hakkede persille og finskårne gressløk.

Eller

man setter fisken over i:

2 l. kokende vann
1 dcl. salt
1/2 dcl. eddik
4 hele pepperkorn
1 bunt persille
1 laurbærblad.

Fisken legges op når den er kokt; litt av kraften siles over fisken, kun så meget at den ikke står ganske tørr. 1 l. av den kokende kraft tilsettes 10 plater gelatin, siles og helles over fisken eller has i mindre kopper eller former.

Eller:

man setter fisken over i følgende kokte, silte, kokende kraft:

2 1/2 l. vann
125 gr. gulerøtter.
100 gr. løk
20 gr. persille
1 teskje timian
1 laurbærblad
20 gr. salt
25 gr. smør
2 dcl. eddik
1 teskje hele pepperkorn.

De rensede opskårne røtter, krydderier og smør røres over ilden i 5 minutter, eddik og vann helles i, og det småkoker under lokk 1 time; siles.

Også til denne kraft kan tilsettes 10 plater gelatin til 1 liter kraft.

Sei.

Seien er utmerket god stekt som biff, som seiboller, som medisterkaker og som røket eller litt saltet og til tørrfisk. Forstår man bare å stelle seien, kan man nyttiggjøre sig den på mange måter.

Seibiff.

Sei
løk
pepper
salt
smør.

Fisken renses, vaskes, befries for skinn og ben. Kjøttet tørres og skjæres i fingertykke

skiver, disse hakkes litt på begge sider. Stykkene vendes i en blanding av mel, salt og pepper, stekes i smør over frisk ild; når de er godt brune på begge sider helles litt fiskekraft i pannen. Fisken vendes ofte, småsteker omtrent 15 minutter, mens man av og til heller litt kraft i pannen. Løken skjæres i tynne skiver, brunes i smør og helles over fisken når den er lagt op.

Seipudding.

1 dyp tallerken skrapet sei
100 gr. finhakket nyretalg
1 spiseskje salt
1 — potetesmel
ca. $1^{1}/_{4}$ l. melk
pepper.

Fiskekjøttet, talgen og saltet males 8 ganger, has i et fat, og potetesmelet arbeides godt inn. Melken spedes i litt og litt ad gangen, idet man hele tiden rører til samme kant. Farsen fylles i godt smurt form og kokes i vannbad i varm ovn i ¾ time. Man kan også lage farsen op til fiskekaker eller boller.

Medisterkaker av sei og seisuppe.

1 kg. skrapet sei
200 gr. flesk
ca. 4 dcl. melk
1 spiseskje salt
$^{1}/_{4}$ teskje pepper
smør.

Fisken og flesket males med saltet 2 ganger, tilsettes pepper, spedes med melken litt efter litt, og mere salt has i efter smak. Kakene lages til som almindelige karbonadekaker, brunes raskt på begge sider i smør. Serveres med brun skarp saus eller brunet i smør.

Skinn, ben og hoder kokes ut til fiskekraft; seien gir en kraftig, utmerket suppe. Til denne brukes smør og mel, spedes med kraften, og suppen tilsettes sherry, kajenne, hvite røtter og kokt makaroni.

Fisk aux fines herbes.

2 kg. fisk
100 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
1 — — gressløk
1 — — gulerøtter.
salt
melk.

Fisken — som kan være fra ørret til sei — renses, vaskes og befries for skinn og ben. Fiskefiletene legges i melk ca. 1 time, tørres, skjæres i passende stykker på skrå, saltes og legges i form. Smøret røres med den finskårne gressløk, hakkede persille og de kokte, finhakkede gulerøtter. ⅓ av smøret legges i bunnen av formen, herover legges fiskefileter strødd med litt salt, herpå igjen ⅓ av smøret, fisk og tilsist den siste ⅓ av smøret. Trekker på plate eller i varm ovn ca. ½ time. Serveres i formen.

Turistfiskerett.

2 kg. fisk
1 kg. poteter

100 gr. smør
3 spiseskjeer gressløk
salt
pepper
1 dcl. vin eller fiskekraft.

Fisken renses, vaskes og befries for skinn og ben. En liten gryte eller ildfast form smøres godt med koldt smør. Fiskefiletene legges lagvis med rå potetskiver herpå; potetene høvles op på agurkhøvel. Fisken drysses lett med salt, pepper og megen finskåren gressløk; ovenpå her legges de løvtynne potetskiver; skivene legges kant i kant og strøes med litt pepper, salt og gressløk. Nu smørklatter, fisk, poteter etc.; i øverste lag skal være potetskiver og hakket gressløk. 1 dcl. vin eller fiskekraft slåes over, men intet vann. Settes over meget svak varme; når det øverste lag poteter er kokt, er retten ferdig. Serveres helst i den gryte eller det ildfaste fat den er kokt i. Hvilken sort fisk man har i huset kan benyttes.

Seiboller.

1 kg. skrapet fisk
50 gr. smør
1 egg
1 spiseskje potetesmel
1 — salt
1 teskje muskat
ca. 1 l. melk.

Fisken blandes med smør, mel, salt, egg og muskat og males 4 ganger, spedes med melken litt efter litt under malingen. Dannes til runde boller, legges i kokende seikraft og småtrekker i 5 minutter.

Lag kun fiskepudding og boller av seien; om den ikke er så kridhvit, gjør det ingenting for den fornuftige og sparsommelige husmor.

Rødfisk (uer), fersk og sprengt,

serveres avkokt fersk med persillesmør, eller sprengt.

Skal fisken sprenges, renses den, vaskes ikke, bestrøes med salt og sukker, 6 dcl. salt, 2 dcl. sukker, pålegges lett press, og ligger i 2 døgn. Fisken skjæres op som almindelig, settes over ilden i kokende vann og serveres med smeltet smør med finhakket, hårdkokt egg i.

Lange.

Lange er ganske hvit i kjøttet; skinnet er fast og tykt. Langen er best lettsprengt og kokt. Fersk brukes den mest til oplaget mat.

Horngjel.

Av horngjel avskjæres hode og hale. Fisken renses og benyttes som makrell.

Horngjel er god og gir kraftig suppe.

Laks.

(Saumon.)

Baade laks og sjøørret er best når den har lite hode

og bred nakke. Laks anrettes saa liketil som mulig, kokt, varm eller kold, ristet eller i majones. Til kokt og stekt laks og ørret serveres agurksalat.

Laksen settes over ilden enten i kokende eller koldt, saltet vann eller i fiskekraft (side 40).

Til 12 personer beregnes en laks på 3½ kg. Fisken blir saftigst og best, når den kokes hel. Alt slim skrapes av fisken, og den skylles i flere kolde vann, rundrenses. Dersom fisken skal kokes i skiver, rundrenses den også, og skivene settes over ilden i kokende, saltet vann.

Laks, kokt.

(Saumon cuit.)

1½ kg. laks
4 l. vann
100 gr. salt.

Slimet skrapes fra hode til hale, og fra hale mot hode skrapes skjell fra. Den renses som forklart under fisk og skjæres ikke op i buken. Fisken skjæres i godt fingertykke skiver, som vaskes over og legges op på fiskeklædet, lagt på et fat. Fisken settes over ilden i kokende, saltet vann; vannet må stå over fisken, og alt skum fjernes straks det viser sig på overflaten; legger det sig på laksekjøttet, er det umulig å få det fjernet. Fisken legges på fiskefat med rist eller på et fat med serviett og pyntes med persille og citronskiver. Til laks serveres engelske poteter, smeltet smør, sauce hollandaise eller mousselinesaus.

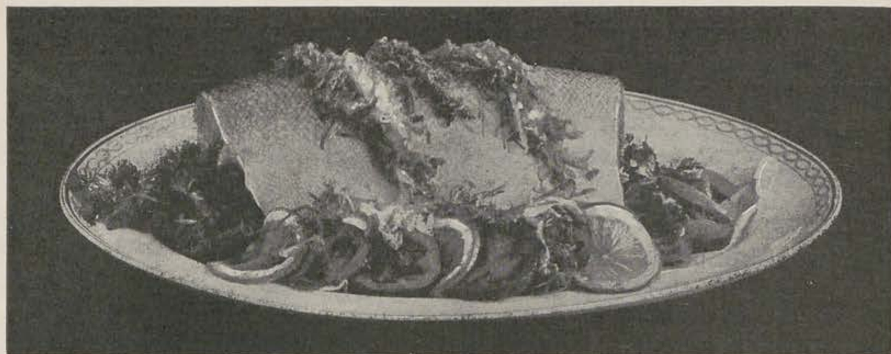
Laks, helkokt.

3 kg. laks
6 l. vann
5 dcl. salt.

Fisken renses, legges i fiskekjelen med kokende, saltet vann, så meget vann at fisken nettop er dekket. For å bevare fiskens farve er kokende vann best. Fisken småtrekker i vannet til den er kokt (den tid der behøves, er mer avhengig av hvor tykk fisken er, enn av vekten). 20 minutter for hvert kilo når man koker det øverste av laksen, og 14 minutter om det er halestykket man koker. Kok til kjøttet nettop slipper benet, da er den tilstrekkelig kokt; blir den «overkokt», blir den tørr og flau.

Man kan også sette hel eller store stykker fisk på 2 à 3 kg. over i koldt vann; man må da beregne at fisken skal koke i 20 minutter, efterat vannet har nådd kokepunktet; dette bør ikke nåes før ca. ¾ time efterat fisken er lagt i. Men fisken bevarer ikke så godt sin farve på denne måte.

Fisk med tynt skinn som lett revner, som makrell, sild f. eks., bør som regel settes



Laks, helkokt.

over ilden i koldt eller lunkent vann, mens fisk med seigt skinn, som laks og fisk skåret i stykker, settes over i kokende vann; på siste måte må fisken bli mør uten at vannet spillkoker.

Et par små snitt i skinnet på helkokt fisk langs ryggen gjør at skinnet ikke så lett revner under kokningen.

Laksen anrettes på et fat med en varm serviett, dryppes med smeltet smør, pyntes med citronskiver, persille og tomatskiver. — På skrå over fisken legges en stripe finhakket, kokt rogn og finskåren salat. Serveres med hollandsk saus, smeltet smør med persille eller mousselinesaus.

Laks à la génoise.

(Saumon à la génoise.)

- $2^1/_2$ kg. laks
- 1 løk
- 1 gulerot
- 1 purre
- 1 liten selleri
- 100 gr. smør
- 1 flaske hvitvin
- $2^1/_2$ dcl. eddik
- 10 pepperkorn
- 1 nellik
- 1 laurbærblad
- 1 bunt persille
- 1 gren timian
- 3 l. vann.

Smøret smeltes, irøres de rensede i skiver skårne røtter, småtrekker i 10 minutter, tilsettes vin, eddik, vann og krydderiene; koker 1 time under lokk. Siles og helles kokende over den rensede, vaskede fisk, som er lagt i fiskekjelen; kraften må stå over fisken. Fisken anrettes på et avlangt fat og overhelles litt av nedenstående saus. Resten av sausen serveres særskilt til fisken.

Sauce à la génoise.

- 60 gr. smør
- 60 gr. hvetemel
- $^1/_2$ l. av fiskemarinaden
- 1 dcl. buljong
- 2 dcl. rødvin
- 1 spiseskjefull hakket, mager skinke
- 1 eggeplomme
- 1 teskje citronsaft
- 1 — ansjossmør
- paprika
- salt.

Smøret smeltes, og heri røres skinken; melet drysses i, småkoker i 5 minutter, spedes med kraften og vinen, småkoker ¼ time, siles. Sausen gis igjen et opkok, jevnes med eggeplommen og tilsettes citron, ansjossmør samt paprika og salt efter smak.

Laks, ristet.

(Saumon grillé)

1½ kg. renset laks
2 spiseskjeer matolje
2 — eddik
½ dcl. fiskekraft
egg
kavring
salt
pepper.

Laksen skjæres i godt fingertykke skiver, legges på et fat, dryppes med oljen og overhelles eddiken og fiskekraften. Fisken ligger og trekker med dette i 2 timer; vendes derefter i egg og kavring eller i lett saltet melk og mel, stekes i smør på panne. Anrettes på avlangt fat, pyntes med stekt persille og serveres med maître d'hôtel smør.

Laks, marinert.

1½ kg. laks
salt
6 spiseskjeer matolje
150 gr. smør
1 citron
1 spiseskje finhakket persille.

Laksen — enten midtstykket av en stor eller en liten laks — rundrenses, gnides med salt utenpå og i buken, ligger 1 time. Saltet avtørres. Olje, citronsaft og den finhakkede persille blandes og helles over fisken; ligger 1 time. Smøret brunes lett, og fisken stekes heri, pannen settes inn i stekeovnen; oljen og persillen helles over fisken i pannen. Dryppes ofte og stekes i varm ovn ca. ¾ time.

Til saus:

100 gr. smør
½ dcl. fiskekraft
2 spiseskjeer finhakket persille.

Persillen og fiskekraften gis et opkok, tas av ilden og irøres det kolde smør.

Ved anretningen legges laksen hel på fatet, som pyntes med finskårne citronskiver, hvorigjennem er stukket et persilleblad, — med hel persille og tomatskiver.

Laks à la Doria.

(Saumon à la Doria.)

Mellemstykket av en laks (ca. 1½ kg.)
fiskekraft
1 liten boks champignons
100 gr. smør
20 kreps.

Saus:

30 gr. smør
35 gr. hvetemel
6 dcl. kokende melk
salt
pepper
2½ dcl. fløte
100 gr. krepsesmør
30 krepsehaler

Fisken legges i en flat panne, godt smurt med smør; dryss salt på fisken og dynk den med litt fiskekraft. Lokk legges på pannen, som settes i jevnt varm ovn; drypp fisken

av og til med smør. Når fisken er ferdig, helles kraften fra; fisken legges på fiskefatet og overhelles med sausen. Omkring fisken på fatet legges champignonen, dampet i 100 gr. smør, samt krepsehaler. Til sausen smeltes smør og mel sammen, småkoker 10 minutter uten å brunes, avkjøles og spedes med den kokende melk, småtrekker ved ganske svak varme ½ time; fløten tilsettes, og sausen koker inn til der kun er to tredjedeler tilbake. Sausen siles, tilsettes 2 spiseskjeer fløte og krepsesmøret, samt de rensede krepsehaler. Salt efter smak.

Laksekoteletter I.

(Côtelettes de saumon.)

1½ kg. laks
½ kg. fiskefarse
1 spiseskje krepsesmør
buljong
salt
pepper
trøfler.

Laksen renses, flekkes fra skinn og ben og skjæres i fingertykke skiver; fiskeskivene utbankes ganske lett og dannes i kotelettform. Salt og pepper strøes på. Kotelettene belegges ½ cm. tykt med fiskefarsen, hvori krepsesmøret er omrørt; farsen pensles lett over med eggehvite, og om kanten av kotelettene legges små, tynne, utstukne figurer av trøffel eller champignons. Kotelettene legges i en flat panne, godt smurt med koldt smør, påhelles den kokende buljong, som i k k e må stå o v e r kotelettene; pannen dekkes med lokk — ikke med papir — settes i varm ovn ½ time. Kotelettene arrangeres i rundkrets på fatet, pyntes med stekt persille og serveres med hollandsk saus eller rekesaus.

Laksekoteletter II.

(Côtelettes de saumon.)

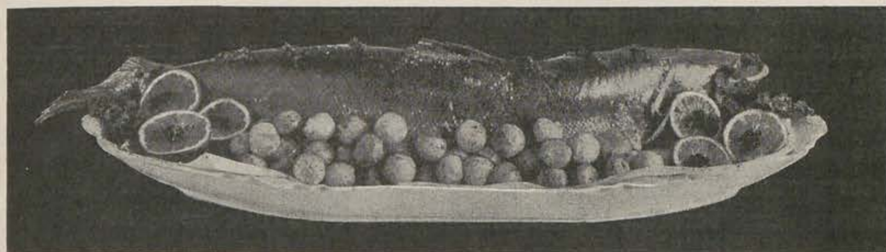
½ kg. laks
½ l. fløte
2 eggehviter
1 spiseskje salt
1 knivsodd pepper.

Laksekjøttet skrapes og støtes med salt og pepper til en fin deig, eggehvitene tilsettes litt efter litt, mens man hele tiden rører. Farsen gnides gjennem hårsikt; massen has i en kasserolle, r ø r e s 1 m i n u t t m e d e n t r e s k j e, settes på is og irøres forsiktig den tykke, kolde fløte.

Farsen legges i smurte kotelettformer, i midten gjøres en langaktig fordypning, og her legges følgende stuing:

1 dcl. lys buljong
1 eggeplomme
½ dcl. fløte
¼ l. hvit saus
citronsaft
½ dcl. champignonsaft
champignons
trøfler.

Den hvite saus irøres buljong, eggeplomme, champignons og citronsaft, koker inn til ¼ l. under stadig om-



Laksørret, kokt.

røren, tilsettes fløten og koker igjen i 5 minutter. Siles og røres til den er kold. I sausen røres champignons og trøfler skåret i små terninger. Saltes efter smak. — Kotelettformene dekkes med farsen, glattes pent til. Trekker i vannbad i 10 minutter; kotelettene tas ut av formene, vendes i egg og kavring og kokes lyse gulbrune i smør eller smult. Kotelettene arrangeres på fiskefatet i rundkrets; et lite stykke ukokt makaroni, omviklet med kruset papirmansjett, kan stikkes i hver kotelett. Serveres med stekt persille og rekesaus.

Laks, kold.

(Saumon froid.)

Laksen kokes enten hel eller skåret i skiver; avkjøles i kraften. Skinnet fjernes eller ikke, som man vil. Laksen blir særlig god ved å kokes i følgende blanding:

5 l. vann
2 dcl. eddik
100 gr. salt
10 gr. hel pepper
250 gr. gulerøtter
50 gr. persillestilker
1 gren timian
1 laurbærblad.

Gulerøttene renses og hakkes, blandes med alt det øvrige undtagen den hele pepper, og settes over ilden, koker 1 time. De siste 10 minutter koker pepperen med. Skummes godt. Siles gjennem sileklædet. Fisken legges i den kokte, silte, kokende kraft, og koker til den er mør. Fisken legges op i et dypt fat, og kraften helles over. Når fisken skal benyttes, legges den op på fiskefat; pyntes med estragonblade, hummerrogn, kjørvel, persille, overskårne, uthulede tomater, fylt med en eller annen salat, overskårne, fylte egg, reker eller hummer i gelé. Forskjellige kolde sauser som grønnsakesmør, pepperrotsmør o. s. v. serveres til laksen.

Laksørret, kokt.

(Truite cuite.)

Fisken renses — men skjellene skrapes ikke av — og

skylles i koldt vann, overhelles litt varm eddik og står tildekket ½ time. Fisken settes over ilden i varmt, saltet vann, 1 dcl. salt til hver liter vann, småtrekker til fisken er ferdig. Anrettes på fiskefat, pyntes med engelske poteter, citronskiver og persille.

Alle opskrifter vedrørende laks kan også benyttes til ørret.

Småørret (ferskvanns-ørret, foreller)

har fint kjøtt; den er bedekket med små fine skjell. Den bør straks rengjøres, rundrenses og tilberedes så snart som mulig. Den skal ikke skrapes. Den kokes i 3 deler vann og 1 del eddik, 1 dcl. salt til hver liter væske. Når vannet koker, legges fisken i; småtrekker i ca. 15 minutter. Anrettes på fiskefat, pyntes med persille og serveres med persillesmør.

Vil man ha fisken blålig, overhelles den straks efter rengjøringen med 1 ½ dcl. varm eddik og drysses med salt. Står med dette et par timer, før den kokes.

Ørret, ristet.

(Truite grillée.)

Fisken rundrenses, vaskes, tørres, snittes litt i på begge sider, vendes i 3 deler mel og 1 del salt eller i eggehvite og kavring og salt. Stekes lyse gulbrun i lett brunet smør. Serveres med grønne erter, stuet syre eller spinat.

Ørret, kold.

(Truite froide.)

Ørreten rundrenses og kokes i samme marinade og på samme måte som laks, kold (side 117).

Idet fisken skal serveres, skjæres de to fileter forsiktig fra. Filetene dekkes med estragon- og kjørvelblade og litt hummerrogn og legges på hinannen igjen. I et avlangt, litt dypt fat legges en tomatbunn, laget av:

250 gr. tomater
30 gr. smør
2 skjeer hvit grunnsaus
gelatin
salt
pepper
citronsaft
fløte.

Tomatene befries for skinn og kjerner, hakkes og koker med smøret i 8 minutter, den hvite saus røres i, jevnes med gelatinen, 8 plater til 1 l. saus, presses gjennem hårsikt og tilsettes halvvispet fløte, halvt så meget som man har saus til, citron, salt og pepper efter smak.

Filetene legges på tomatbunnen, dekkes med fiskegelé; fatet settes i en isblokk eller omgis med ophugget is. Istedenfor tomater kan man ta reker, hummer, kreps eller grønnsaker. Frem-

gangsmåten er ellers den samme.

Ål, kokt.

(Anguile cuite.)

1 kg. ål
1 bunt persille
1 spiseskje salt
1 — eddik
1 l. vann.

Ål kjøpes levende. Drepes ved et sterkt slag i hodet; halen overskjæres. Skinnet løsnes omkring hodet med en skarp kniv, og ålen henges op på en spiker. Ålen flåes, d. v. s. skinnet trekkes hurtig av med et grovt, fuktig klæde. Fisken rengjøres, hode, hale og finner avskjæres. Fisken skjæres op i 3 fingertykke stykker, overdrysses med salt; ligger og trekker med dette i 2 timer. Settes over ilden i det kokende vann, tilsatt salt, eddik og persille. Ål tåler lengere kok enn fisk i almindelighet — inntil ¾ time. Ålen settes bort i kokevannet til den skal benyttes, og serveres da enten i karrisaus eller persillesmør.

Karrisaus til kokt ål.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. ålekraft
1 teskje karri.

Smør, mel og karri røres sammen, spedes med den kokende kraft; småkoker i 5 minutter. Ålestykkene varmes i sausen.

Persillesaus til kokt ål.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. ålekraft
1 spiseskje finhakket persille
salt
pepper.

Smøret smeltes, irøres melet, koker uten å brunes 2 à 3 minutter, tilsettes kraften og røres til det koker. Småkoker i 5 minutter, tilsett salt, pepper efter smak. Persillen has i idet sausen skal serveres. Koker persillen i sausen, vil den miste noget av sin grønne farve.

Ål, stekt, med remouladesaus.

1 kg. ål
mel
salt
egg
kavring
persille.

Ålen flåes. Når ålen skal stekes, må den ikke skjæres op i buken; men efter at den er flådd, skjæres den i passende stykker, og innvollene tas ut av hvert enkelt stykke. Som stekt blir ålen da penere, idet stykkene ikke åpner sig under stekningen, men er runde og hele. Fiskestykkene vaskes i flere kolde vann og bestrøes med salt. — Efter ½ times forløp avtørres stykkene, vendes i mel, derefter vispet egg, og tilsist i kavring. Ålen stekes først i 5 minutter i smultgryten; stekes derefter ferdig på stekepanne i lett brunet

smør. Fisken anrettes på fat med serviett, pyntes med citronskiver, stekt persille og frisk persille. Til stekt ål serveres brunet smør med citronsaft eller remouladesaus, sauce vinaigrette eller sauce à la tartare.

Sauce remoulade.

Majones av 2 dcl. olje
1 dcl. kremfløte
1 spiseskje kapers
saft av 1/2 citron
1/2 teskje løksaft.

Den stivvispede fløte, kapers, citron og løksaft røres i majonesen.

Ål, røket.

1 kg. ål
80 gr. smør
vann eller øl
salt.

Den røkede ål vaskes, børstes med lunkent vann, skjæres i passende stykker. Settes over ilden i svakt saltet, kokende vann eller øl og kokes omtrent mør; stekes derefter helt mør på panne i lett brunet smør. Anrettes med forskjellige grønnsaker, som spinat, blomkål eller stuet mangold. Brunet smør med citron serveres til eller sauce Robert.

Sauce Robert.

1 løk
100 gr. smør
paprika
1 1/4 dcl. hvit vin
1/2 l. kraftsaus
1 teskje sennep
citronsaft
1 teskje sardellsmør.

Løken finhakkes og brunes lett i smøret, påhelles vinen; når denne er innkokt til det halve, tilsettes kraftsausen, småtrekker i 1/4 time, tilsettes sennep, citron og sardellsmør. Holdes varm i vannbad.

Abbor.

Abbor har velsmakende, godt kjøtt, fint i smaken; straks den er rengjort, bør man strø salt på eller la den ligge 1/2 time i saltet vann. Skal den sendes lengere vei, bør den pakkes i vått gress.

Dampkokt abbor.

(Perche cuite.)

1 kg. abbor
100 gr. smør
persille
1 spiseskje vann
2 teskjeer mel
salt.

Den skrapede, rensede, vaskede fisk gnides i buken med salt. I en flatbunnet gryte legges først småbeter av smør, derover grovskåren persille, derpå fisken tett sammen, og over den igjen smør, persille, melet, som strøes over, og tilsist 1 skje vann. Småtrekker under lokk over svak varme, — så svak at der medgår 3/4 time for å få fisken kokt. Legg fisken op forsiktig — hel skal den være — visp op sausen — hell litt over fisken og resten i sausekopp.

Stekt abbor.

(Perches frites.)

Abbor
smør eller smult
revet brød eller støtt kavring
egg
pepper
salt.

Rens fisken, tørr den, gni den inn med salt og la den ligge således ½ time. Visp egget, vend fisken heri, derefter i revet brød, og stek den i smør eller smultgryte. Stuede bønner, syre eller spinat serveres til.

Gjedden

er en meget anvendelig fisk; en gjedde på 3—3 ½ kg. er langt å foretrekke for både større eller mindre. Gjeddens lever gjelder for å være en delikatesse, og av rognen tilberedes god kaviar.

Som alle rovfisker har den fast og velsmakende kjøtt. Gjedde kan anvendes på flere måter, både som kokt, stekt, ristet, stuet, og er dessuten utmerket til fiskefarse.

Avkokt gjedde.

(Brochet cuit.)

Den skrapede, rensede, i skiver opskårne fisk vaskes i eddikvann, gis et godt opkok i det kokende, saltede vann — 1 dcl. salt til 1 l. vann —settes til side på komfyren for å småtrekke litt; tas op, serveres på et avlangt fat, som pyntes med skrapet pepperrot og persille. Det er også godt å ha revet pepperrot i det smeltede smør, som serveres til. Glem så ikke å smelte smøret i vannbad; kun på denne vis beholder det sin aroma.

Ristet gjedde.

(Brochet grillé.)

Gjedden rengjøres, alle ben og skinn fjernes, idet fisken flekkes langs med ryggen. Fiskekjøttet skjæres i fingertykke skiver, sterkt på skrå. Skivene bestrøes med salt, pepper, vendes i mel, smeltet smør og støtt kavring, ligger således — ikke stykkene på hinannen — i 1 time, stekes lyse gulbrune på panne i lett brunet smør. Serveres med pepperrotsmør, tartarsmør eller maître d'hôtel smør. Fiskefatet pyntes med citronskiver, hvori der er stukket et lite persilleblad, eller det kan pyntes med tomater.

Gjedde med krepseragout.

2½ kg. gjedde
1 liter fiskebuljong
30 kreps
250 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. kjøttkraft
½ citron
1 dessertskje sardellsmør.

Gjedden renses, vaskes, flåes, tørres og legges i saltet vann 4 til 5 timer. Fisken legges derefter i fiskegryten med den kokende fiskebuljong

og dampes mør, ca. ½ time under lokk og over svak varme.

De kokte kreps renses pent, skallene og rognen støtes med smøret, presses igjennem en hårsikt. Krepsesmøret has i gryte og irøres melet, spedes med kraften, tilsettes sardellsmøret (den som ikke har det, kan ta 1 teskje ansjoslake) og saften av citronen; sausen koker ¼ time, siles, og den kokte fiskelever, som er skåret i små firkanter, samt krepsekjøttet varmes i sausen. Vil man spendere champignons eller kokte asparges, skader det ikke sausen. Sausen helles over den kokende varme, kokte fisk, som er lagt op på fiskefat.

Kroketter av gjedde.

(Croquettes de brochet.)

75 gr. smør
75 gr. hvetemel
3½ dcl. kokende fløtemelk
1 egg
pepper
salt
1 spiseskje kapers
1 tallerkenfull kokt, opplukket fisk
eggehvite
kavring
smult.

Smelt smør og rør i melet, spe med den kokende melk, gi det et godt opkok og avkjøl det. Tilsett fisk, egg og krydderier. Dannes til runde boller eller pølser, vendes i egg og kavring og stekes lyse gulbrune i smør eller kokes i smultgryte. Det siste er det beste. Serveres med tomatsaus, tartarsmør, brun saus eller kun brunet smør.

Istedenfor egg og kavring kan fiskekrokettene dyppes i lett saltet melk, derefter vendes i mel. Ha nok smult i gryten med en gang; jo mere fett, dess høiere kan temperaturen stige, dess mindre utsatt er man for synkning av temperaturen, når de kolde ting som skal stekes, legges i. Man k a n jo arbeide over så sterk varme at man får temperaturen op igjen omtrent øieblikkelig, og da har det mindre å si.

Straks fettet er brukt, må det siles gjennem silekledet.

Gjedde som kalvestek.

1 gjedde, 2—3 kg.
100 gr. smør
salt
¾ l. kjøttkraft
¼ l. vann
¼ l. sur fløte.

Rens gjedden og flå den, strø den med salt og belegg den med smørklatter. Den stekes i en ikke for het ovn; litt efter litt tilsettes kraften og vannet, og når den har stekt ½ time, has fløten i; drypp fisken ofte. Man må regne 1—1½ times stek. Til s a u s brunes smør og mel, og spedes med skyen. Gjedden anrettes med glaserte kastanjer, rosenkål og stekte poteter.

Røket gjedde.

Rens fisken, tørr den med et fuktig klæde, salt den i buken og strø salt under og over den i fatet. La fisken ligge således i 2 døgn og røk den så. Skjær den i skiver, vask den, kok den og server den med gulerøtter og godt persillesmør. Godt persillesmør tillages således:

2 spiseskjeer finhakket persille
2 — koldt vann
150 gr. smør.

Persillen og vannet gis et opkok, tas av ilden, og nu røres det kolde smør i; gryten må ikke mere komme over varmen.

Røket gjedde med kokte gulerøtter og persillesmør er en delikatesse som ikke bør glemmes.

Stuet gjedde.

25 gr. smør
20 gr. hvetemel
2 dcl. fiskekraft
1 eggeplomme
1 skje fløte
fisk
kapers.

Stuingen lages på vanlig vis; kan fylles i vol-au-vent, — kan forfines ved å sløife kapers og isteden bruke champignons.

Stuingen kan også serveres i skjell som er smurt med smør; over fisken strøes kavring, dryppes nogen dråper smeltet smør, og ¼ time før anretningen stekes de lysebrune i ovnen.

Gjedde à la Chambord.

Fisken flåes, spekkes avvekslende med tungestrimler (selvfølgelig kokte) og flesk, strøes med salt og stekes i ovn efter å være overhelt 1 l. tynn kjøttkraft, som er kokt med 1 gulerot, 1 purre, 1 selleriskive, 2 pepperkorn, 1 løk, 100 gr. nyrefett i 1 time og silt over fisken. Fisken belegges med smørstykker, dekkes med papir og steker i ovnen ½ time; må dryppes ofte.

Til saus jevnes kraften med litt sagomel, utrørt i koldt vann.

Fiskefarse av gjedde.

Fisken renses, vaskes, tørres og deles langsefter fra halen og opover. Fiskekjøttet skrapes fra. Til 1 dyp tallerkenfull skrapet fisk tas 1 spiseskje salt og ½ spiseskje potetesmel; dette males 5 ganger, tilsettes litt efter litt 75 gr. smeltet, koldt smør under ennu 5 gangers maling. Fisken tas så i et fat, og under stadig røren spedes sakte ca. ¾ l. kokt, kold melk og ¾ l. kokt, kold fløte i. Tilslutt mere salt og muskat efter smak. Farsen has i smurt puddingform og koker i vannbad i ovnen i 1 time. Legg et smurt, hvitt papir over formen, hvis overvarmen er sterk.

På skinn og ben kokes kraft til gjeddesuppe.

Karpe, kokt.

(Carpe au bleu.)

Karpen har et saftig og velsmakende kjøtt. Man velger helst karper på 1 ½ à 2 kg., disse er fetest og mest velsmakende.

Fisken renses og vaskes i vann, slimhinnen skal ikke avvaskes. Fisken saltes og overhelles med litt kokende eddik; dette gjøres for farvens skyld. Nu helles så meget kokende, saltet vann i fiskekjelen at det står over fisken. I fiskevannet has:

1 løk
1 laurbærblad
2 hele pepperkorn
1 bunt persille.

Fisken småtrekker 1 time. Fisken kan kokes hel eller i skiver, som man vil. Fisken serveres med smeltet smør og reven pepperrot eller med vispet fløte, tilsatt reven pepperrot, eddik og sukker.

Brasen tillages på samme måte.

Lagesild.

Denne fisk finnes i Mjøsen og enkelte sjøer i Smålenene. Det er en liten, ekstra god fisk som tilberedes stekt eller avkokt.

Røia.

Røia er rødgul; i gytetiden blir den ganske rød i buken. Den tilberedes avkokt eller stekt, saltes på eller røkes; tilberedes i det hele tatt som ørret.

Sik.

Siken er best om våren og sommeren. Rognen er god til kaviar. Siken bør tilberedes straks den er fisket.

Sild.

Høstsilden er den feteste; vårsilden er større, men magrere. Den beste sild fanges i august til september. Vintersilden — storsilden — fanges i november til januar og egner sig godt til en hel del silderetter.

Fetsild skal være fyldig, ha ister og ikke lukte harsk. Den må opbevares under lake. Den salte sild må utvannes tilstrekkelig, minst 1 døgn. Matjessild behøver kun å vaskes av. Sild er i næringsverdi 5 ganger så billig som kjøtt. Sild er en sund, nærende og billig kost. Enhver økonomisk husmor må forstå å nyttiggjøre sig dette utmerkede næringsmiddel.

God sild skal ha fast kjøtt, glinsende skjell og friske, godt luktende gjeller.

Sild, fersk, kokt.

Sild
2½ l. vann
3 dcl. salt
1 løk
4 hele pepperkorn
½ dcl. eddik
persille
smør.



Silderett.

Silden renses, idet skjellene skrapes av og hodet avskjæres ved øinene, vaskes godt. Sildene kokes hele i det kokende, saltede vann, tilsatt løk, pepperkorn og eddik. Kok i emaljert gryte. Når fisken er kokt, må vannet renne godt av, og fisken legges på fat med kokte, finskårne gulerøtter og neper. Strøes tykt over med persille. Serveres med persillesmør.

Sildefrikassé.

1 kg. fersk sild
4 gulerøtter
3 persillerøtter
1 spiseskje finskåren gressløk
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 spiseskje finhakket persille
vann
salt.

Fisken renses, skjæres op og kokes i det kokende, saltede vann; legges pent op på et litt dypt fat. Røttene kokes til de er møre, vannet siles fra, og røttene skjæres pent op. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med ¾ l. av grønnsakevannet; småkoker i 10 minutter; de opskårne røtter varmes i sausen. Gressløk og persille røres i sausen, som helles over den oplagte fisk.

Sild, fersk, stekt.

12 sild
12 ansjos
15 gr. salt
1 egg
4 spiseskjeer melk
50 gr. rugmel
½ dcl. støtt kavring
100 gr. fett eller smør.

Silden renses, vaskes, ryggbenet borttas, fisken skylles igjen hurtig over, tørres. En renset ansjos legges inn istedenfor benet. Vendes i det blandede egg og melk, rulles derpå i kavring, mel og salt, som er blandet sammen, og stekes gulbrune i det hete fett eller brunede smør. Serveres med smør eller søtsur saus, potetpuré og grønnsaker.

Sildekaker.

6 ferske sild
1 spiseskje salt
$^1/_2$ teskje pepper
1 knivsodd ingefær
1 dcl. sur fløte
100 gr. smør.

Fisken renses og skrapes fra skinn og ben; fiskekjøttet males med saltet 4 ganger, tilsettes pepper og ingefær samt fløten litt efter litt. Dannes til tynne, runde kaker, som stekes i smør.

Sildekarbonader og sildesuppe.

12 store, ferske sild
melk
pepper
salt
støtt kavring
fett eller smør.

Silden renses, flekkes fra skinn og ben, to halve legges sammen igjen; på større sild bøies den halve sild sammen i to; bankes litt. Silden vendes i melk, pepper, salt og støtt kavring og stekes pent brun i smør eller fett. Gulerot- eller ertestuing serveres til.

Sildesuppe.

8 ferske sild, samt ben, hoder og haler efter karbonadene
$2^1/_2$ l. vann
50 gr. smør
75 gr. hvetemel
2 dcl. sur fløte
1 spiseskje finskåren gressløk
$^1/_2$ l. melk
salt.

Silden renses, vaskes godt og settes over ilden i det kolde, saltede vann og ¼ l. melk. Fisken kokes ganske ut, og kraften siles. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, småkoker 10 minutter, tilsettes resten av melken og gis et opkok. Den finskårne gressløk og stivvispede fløte has like i terrinen. Syltet portulakk serveres til. Fiskeboller og kokte, finskårne røtter som selleri og gulerot kan has i suppen, likesaa kokte, opskårne poteter. Sildekraften kan også tillages til

Brun sildesuppe.

8 sild, samt ben, hoder og haler efter sildekarbonader
$2^1/_2$ l. vann
salt
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
gule og hvite røtter
1 dcl. sherry
1 liten boks champignons
kajenne.

Kraften utkokes som ovenfor forklart. Smøret brunes, irøres melet og spedes med den silte kraft; småkoker ¼ time. De kokte, finskårne røtter, kajenne, sherry og champignons has i suppen. Røttene kan kokes møre i kraften.

Sildebiff.

12 store, ferske sild
1 spiseskje salt
1 teskje pepper
1 løk
80 gr. fett eller smør
1 dcl. støtt kavring.

Silden renses, flekkes i ryggen, så benet kan trekkes ut, strøes med salt og står

nogen timer. Avtørres i fiskeklædet, vendes i støtt kavring, pepper og salt og stekes pent brune i smør eller fett. Løken brunes for sig i smør og legges over fisken på fatet.

Sild, ristet I.

12 store, ferske sild
2 spiseskjeer mel
100 gr. smør
persille
1 teskje fransk sennep
1/2 teskje pepper
salt.

Silden renses, vaskes, tørres, strøes med salt og står nogen timer. Avtørres i fiskeklædet. På hver side gjøres et par innsnitt. Fisken vendes i det blandede mel og pepper, ristes i smør eller fett over svak varme. Fatet pyntes med persille, og følgende saus serveres til: 40 gr. smør smeltes, tilsettes sennep, litt pepper og salt; når dette koker, tas gryten av ilden, og sausen tilsettes 30 gr. koldt smør.

Sild, ristet II.

12 ferske sild
små grønne agurker
kavring
egg
80 gr. smør.

Silden renses, skjæres op i buken, hodet skjæres av. Silden vaskes godt, og ryggbenet tas ut. Dette gjøres på følgende måte: Silden holdes i venstre hånd, med høire hånds tommel- og pekefinger holder man ryggbenet. Kjøttet skubbes fra, og silden forblir fullstendig hel. Fjern alle ribben. Silden legges sammen som hel; skinnet gis et par små innsnit, hvorefter fisken vendes i vispet egg og siktet kavring og stekes lysebrun i smør. På hver sild legges når den er lagt op på anretningsfatet, striper av ganske tynne skiver agurk.

Kryddersild.

10 l. fersk sild
250 gr. salt
eddik
1 l. salt
375 gr. melis
75 gr. allehånde
30 gr. nellik
30 gr. hvit pepper
1 knust laurbærblad
spansk humle for 10 øre.

Silden vaskes, skrapes, strøes med 250 gr. salt, står i 5 timer. Hver sild strykes av med hånden. Silden legges i en krukke og står i 18 timer med så meget eddik at silden dekkes. Tas op og tørres i et klæde. De grovstøtte krydderier blandes, og silden legges i krukke lagvis med krydderiene. Press legges på, og silden står 3 à 4 uker innen den brukes.

Sild, fersk, nedlagt.

8 store sild
salt
1 teskje hel pepper
1 løk
eddik
vann
2 laurbærblade.

Silden skrapes og renses, vaskes, tørres og skjæres op på skrå i 3 deler; hode og hale skjæres vekk. Fisken legges lagvis i krukke med litt salt, hel pepper og løken, skåret i løvtynne skiver. Eddik og vann, halvdelen av hvert, blandes, helles over silden, og laurbærbladene legges øverst. Krukken settes i en gryte med koldt vann, settes over ilden og koker til kjøttet løsner fra benet. Spises kold og kan opbevares lenge på et kjølig sted.

Sild, å salte.

Sild
salt
vann.

Sildene ganes og renses, rogn, melke eller ister uttas ikke. Tørres i fiskeklædet, men skylles eller vaskes ikke i vann. Så sterk saltlake — vann og salt blandes — lages, at et egg flyter, heri ligger silden i 18 timer. Silden legges op således at laken kan renne godt av. Legges tett med buken op ned i en stenkrukke eller tredunk, lagvis med salt. Legg press på, således at silden holdes nede i laken. Opbevares på et kjølig sted. Benyttes som spekesild eller kokt eller stekt. Utvannes i halvt melk, halvt vann fra et par til flere timer. — Spekes på 1 ½ til 2 måneder.

Frokostsild.

Sild (stor brisling)
salt
oliven
1 dcl. matolje
3/4 dcl. eddik
1/4 dcl. vann
1/2 teskje sukker
1/2 — støtt pepper.

Fisken renses, påstrøes bordsalt og ligger og trekker med dette i 3 timer. Saltet strykes av hver enkelt brisling. Hver fisk rulles om en stenfri oliven og legges tett ned i små, vide glasskrukker. Olje, eddik, vann og krydderier vispes godt sammen og helles over silden i glasset. På hermetiske skrueglass kan silden opbevares lenge.

Røket sild

serveres flekket med hårdkokt egg eller salat. Strøes med persille.

Sildepannekake.

2 l. ansjossild
1 spiseskje salt
3 spiseskjeer mel
50 gr. smør eller fett
2 egg
3 skjeer melk
gressløk.

Silden renses, avskjæres hode og hale, tørres, vendes i det blandede mel og salt. Smøret brunes lett i pannen, og heri legges silden tett inn til hinannen. Vendes ved hjelp av et lokk, stekes på den annen side, overhelles eggene, godt vispet med melken og irørt den finskårne gressløk. Stekes lysebrun.

Eggene og melken kan sløifes, om man liker det bedre.

Ansjos.

6 l. små sild (brisling)
4 l. vann } til saltlaken
1 l. salt }
20 gr. støtt pepper
5 gr. allehånde
5 gr. nellik
10 gr. laurbærblade
10 gr. spansk humle
5 dcl. fint salt
2 gr. kardemomme
3 gr. muskatplomme
100 gr. sukker
4 spiseskjeer fin matolje.

Ansjossild kjennes på at den er skarp som en sag å føle på, når man med fingeren stryker den langs buken fra halen mot hodet. Den regnes for best og fetest i september og oktober måned i det sydlige Norge.

Silden legges snarest mulig i det blandede vann og salt, ligger heri 4 timer, tas op og legges på sikt, derefter straks på glass. I bunnen av glasset eller dunken has halvparten av oljen; silden legges med buken op, dog således at hvertannet lag ligger omvendt med hode og hale. Krydderiene støtes godt og blandes med den opkarvede humle, strøes mellem lagene av silden tillikemed salt og et par laurbærblade. — Således fortsettes til glasset er fullt, resten av oljen helles over, og litt press legges på for å holde silden nede. Tilbindes. Opbevares på et kjølig sted og kan tas i bruk efter 6 à 8 ukers forløp. Laker den sig ikke nok, ha så på litt lake, laget av kokt, koldt vann, salt og litt sukker.

Saltet sild.

Silden utvannes natten over i vann eller halvt melk, halvt vann. Skinnet flåes av, og benet borttas eller ikke, som man vil. Silden serveres med finskåren løk og persille.

Salt sild, stekt.

1 kg. sild
100 gr. rugmel
100 gr. smør eller fett.

Silden utvannes, flåes og flekkes, vendes i melet og stekes i smør eller fett. Brunet smør og stuede gulerøtter eller rødbeter serveres til.

Saltet sild i papir.

3 sild
30 gr. smør.

Den utvannede sild flåes og flekkes. Hver halve sild legges inn i et stykke hvitt papir, som først er penslet over med smeltet smør. Silden stekes på panne i smøret, til papiret er gulbrunt. Serveres i papiret med varme poteter, koldt smør og flatbrød.

Sildeboller.

1/4 kg. sild
2/3 l. poteter
300 gr. kokt eller stekt kjøtt
10 gr. potetesmel

1 dcl. fløte eller melk
pepper
60 gr. fett eller smør.

Den utvannede sild befries for skinn og ben og hakkes fint. De kokte poteter og kjøttet hakkes også; tilsettes mel og pepper og fløten. Deigen dannes til små runde boller, som stekes i fett. Rødbetesalat serveres til.

Sildepudding I.

1/2 kg. salt sild
1 l. poteter
2 egg
25 gr. hvetemel
4 dcl. melk
1 spiseskje finhakket persille
pepper
smør.

Den utvannede sild befries for skinn og ben og skjæres op i skiver eller strimler, legges i smurt og strødd form lagvis med de kokte, i skiver skårne poteter (poteter underst og øverst). Mel, egg, melk og pepper blandes sammen og helles over. Puddingen bestrøes med persillen og stekes i varm ovn ½ time. Serveres med smeltet smør.

Sildepudding II.

1 kg. sild
1 teskje pepper
1 l. poteter
1 løk
75 gr. smør
1/2 dcl. melk.

Den utvannede, rensede og flekkede sild males sammen med de kokte poteter én gang; irøres melk, smør og pepper. Has i smurt og strødd form, stekes i varm ovn ½ time. Serveres med stuede grønnsaker. Samme deig kan tillages som kaker.

Sild à la russe.

(Harengs à la russe.)

4 salte sild eller matjessild
2 eggeplommer
1 dcl. matolje
1 spiseskje eddik
1 hårdkokt egg
1 spiseskje tomatpuré
1 — finhakket pickles-agurk
1 — — persille.

Den utvannede sild befries for skinn og ben og skjæres på skrå i 3 cm. brede stykker. 2 eggeplommer røres tykke og hvite med en knivsodd salt, tilsettes oljen dråpevis, tilsist eddiken. Nu blandes det hårdkokte, hakkede egg, den kokte agurk, tomatpuréen og persillen i, de opskårne sildestykker legges i. Silden bør trekke i sausen 2 timer før den anrettes. Legges op på et litt dypt fat; pyntes med karse og tomatskiver.

Lucifersild.

1 teskålfull sild
1 — poteter
1 — epler
1 spiseskje finhakket persille
1 — — kjørvel
1 — — estragon
3 spiseskjeer matolje
1 spiseskje eddik
1 knivsodd pepper.

Den utvannede sild befries for skinn og ben og skjæres i strimler på skrå, blandes med de kokte, i strimler skårne poteter og de rå grovhakkede epler. Grønnsakene blandes, overhelles olje, eddik og pepper. Silden

legges op, og sausen helles over.

Salt sild i esker.

1 løk
25 gr. smør
kokte poteter
støtt kavring
finhakket persille
2 sild

Den utvannede sild skjæres op i små stykker eller fine strimler. De kokte, kolde poteter skjæres i tynne skiver. Den rensede løk hakkes fin, og koker i smøret til løken er ganske mør. I hver eske eller liten form has ganske litt av løksmøret; derpå legges lagvis silden og potetene til esken er full. Løksmøret legges herpå, strøes med støtt kavring og finhakket persille. Eskene settes i svakt varm ovn i 10 minutter. Serveres.

Sild med egg i esker.

Sild
poteter
1½ dcl. fløte
2 eggeplommer
1 spiseskje finhakket persille
30 gr. smør.

I hver liten eske eller form has litt av det smeltede smør. Den finskårne sild og de kokte, skrelte, finskårne poteter legges heri. Fløten, eggeplommene samt persillen vispes sammen. Litt av denne røre helles i hver eske eller form, settes i ovnen; uttas straks den er stivnet, serveres varm.

Sild med olje.

4 sild
2 eggeplommer
2 spiseskjeer matolje
1 teskje eddik
2 spiseskjeer fløte
1 knivsodd sukker
¼ teskje fransk sennep
1 spiseskje finhakket persille
¼ teskje pepper.

Den utvannede, rensede sild skjæres i 4—6 stykker på skrå. De hårdkokte eggeplommer gnides fine, irøres fløten, oljen og eddiken, siles, tilsettes sukker, sennep, persille og pepper. Sildestykkene dyppes i denne saus, legges på fat eller vase, og den tiloversblevne saus helles over. Pyntes med løk, rødbeter og hårdkokte egg.

Salt sild med erter.

Den utvannede, rensede sild skjæres i 3—4 deler; hver del legges i et smurt papir, bestrødd med revet brød. Papiret pakkes godt sammen. Stekes på begge sider over svak ild.

Grønne erter, fullstendig gjennemkokt, gnides gjennem dørslag, legges tilbake i gryten med ca. 30 gr. smør, røres sammen til ertepuréen er gjennemvarm, men må ikke koke. Tilsettes salt, sukker og pepper efter smak. Når dette er godt omrørt, legges puréen på varmt fat, og sildestykkene omkring.

Sild på russisk.

6 sild
3 hårdkokte egg
4 poteter, kokte
1 løk
25 gr. smør
1/4 teskje pepper
1 knivsodd salt
1/4 l. fløte
2 egg
1 spiseskje finhakket persille.

Den utvannede, for skinn og ben befridde sild skjæres i små firkanter. Et ildfast fat smøres med smør, og heri legges lagvis silden, de hårdkokte, i skiver skårne egg og potetskiver. Løken hakkes fint og brunes svakt i smøret, legges i formen; således fortsettes å fylle formen lagvis, inntil den er omtrent full. Fløten vispes med de to egg, irøres salt, pepper og persille og helles i formen, der settes inn i ovnen. Steker i middelsvarm ovn ca. ½ time. Serveres.

Sild og poteter.

3 sild
kokte poteter
60 gr. smør
1 spiseskje hakket løk
20 gr. hvetemel
1 1/2 dcl. kjøttkraft
1 dcl. fløte
1 spiseskje finhakket persille
2 hårdkokte egg
1 spiseskje skarp, reven ost
1 — smeltet smør.

Den utvannede sild, der er befridd for skinn og ben, skjæres i smale strimler på skrå. Smøret smeltes, tilsettes den hakkede løk, og efter et par minutters forløp røres melet i; spedes med kraften og fløten; koker inn til en jevn saus, der siles og irøres den finhakkede persille. I bunnen av en smurt ildfast form legges skiver av de kokte poteter; herover helles litt av sausen, derpå de hårdkokte, hakkede eggeplommer og silden. Således fylles formen full lagvis. Det siste lag skal være saus, der strøes med den revne ost og dryppes med det smeltede smør. Steker i varm ovn 15 minutter.

Marinert sild.

2 sild
1/2 teskje pepper
1/2 — sukker
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
1 — kapers
1 løk
1 spiseskje finhakket persille.

Den utvannede sild, der er befridd for skinn og ben skjæres i fine strimler på skrå, legges på fat, overhelles følgende saus: eddik, pepper, sukker, olje, kapers blandet sammen. Den rensede løk skjæres i skiver tversover, og de enkelte ringer av løken legges på siden, like før sausen helles over. Strøes tilslutt med den finhakkede persille.

Sild i remouladesaus.

3 sild
2 løk
2 estragonblade
1 liten bunt persille
1 spiseskje kapers
3 hårdkokte egg
1 teskje sennep
1 knivsodd spinatgrønt.

Den utvannede sild befries for skinn og ben; hodet skjæ-

res ikke bort. Silden legges igjen sammen som hel, skjæres i centimetertykke skiver tversover; overhelles følgende saus: Den rensede løk, estragonbladene og persillen gis et opkok i vann; vannet presses godt fra, hvorefter løken, estragonbladene og persillen hakkes sammen med kaperssen. De hårdkokte eggeplommer utgnides med sennepen; de hakkede grønnsaker røres heri.

Rullesild.

3 sild
1 løk
1/4 teskje pepper
1 — hel sennep
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
1 knivsodd pepper
1 — sukker.

Silden vannes ut på vanlig måte, deles i to efter ryggbenet, fratas ben, belegges med den i fine skiver skårne løk, bestrøes med pepper, sennep, rulles tett sammen, overhelles med den sammenblandede saus av olje, eddik, pepper og sukker.

Salt sild, nedlagt.

4 spekesild
1/4 l. eddik
1 1/2 dcl. vann
5 pepperkorn
15 gr. sukker
1 rødløk
1 laurbærblad.

Den rensede sild utvannes natten over, tas op og avvaskes godt i koldt vann, flekkes. Ryggben, hode og hale fjernes. Silden legges i en krukke, hvorefter de 1 ½ dcl. vann, eddik, pepper, sukker, den i skiver skårne løk blandes godt og helles over silden, som henstår i blandingen nogen timer. Laurbærbladet legges øverst i krukken. Silden optas, skjæres i ca. 2 cm. brede stykker, legges på fat; løken legges omkring, og litt av laken helles over.

Laken kan benyttes om igjen til en lignende porsjon sild.

Lutefisk.

Tørrfisk, helst «rødskjær»
1 l. fiskelut
12 l. vann.

Fisken legges i 8 dager i koldt vann; vannet byttes hver dag. Fiskeluten og de 12 l. vann blandes, og heri ligger fisken i 4 døgn, tas op, legges i koldt vann, som ofte skiftes, igjen i 2 døgn. Settes over ilden i kokende, saltet vann — 2 dcl. salt til 2 l. vann, — hvis man vil ha den fast. Vil man ha den «skjelvende» på fatet, tilsettes saltet først 2 minutter før fisken tas op. Serveres med smeltet smør eller ribbefett.

Lutefisk kan i den kolde årstid opbevares lengere tid, men vannet må da byttes daglig.

Persetorsk.

Havskrei (torsk)
salt
egg
smør.

Hodet skjæres av, og torsken skjæres op langs ryggen, da buken skal være hel. Den renses og vaskes godt, inngnides rikelig med salt og legges i et trau, som er tett strødd med salt; fisken ligger hen i 4 døgn. Saltet tørres av, og fisken legges i press mellem to brede fjeler med sten over. Når fisken skal brukes, utvannes den et par timer. Skjæres op og kokes. Serveres med eggesmør eller sennepsaus.

Stokkfisk.

Fisken bankes med en treklubbe, innen den legges i bløt i 1 à 2 døgn. Fisken blir best ved å kokes i damp. Fisken legges da på en rist, og vannet må ikke nå fisken; kokes under lokk. Tas op straks den er ferdig. Tilberedes med olje, pepper og salt.

Stokkfisk med tomater.

200 gr. smør
2 spiseskjeer finhakket persille
1 liten løk
2 dcl. tomatpuré
1 dyp tallerkenfull plukket fisk.

Smør, persille, løk og tomatpuréen blandes sammen og gis et opkok. Fisken has i; koker 5 minutter.

Rakefisk.

1 kg. ørret, frisk, ikke blek i buken
60 gr. smør
15 „ sukker
salt.

Rakefisk er gjæret fisk. Jo fetere fisken er, dess bedre. Fisken renses, gjeller og innmat fjernes. Blodranden åpnes. Hele fisken vaskes, tørres godt med fiskeklædet. Nedlegges i helt tett butt med godt lokk som går inni butten. Butten bør gnides inn med salt, legges lagvis med salt i buken, og 1 teskje sukker strøes over hvert lag, likeså strøes en god håndfull salt over hvert lag. Fisken skal legges litt på skrå eller litt på siden med hodene ut til kanten av butten. Et par fjeler legges over, og ovenpå disse et par tunge stener. Fisken laker sig selv. Efter ca. 2—3 måneders forløp kan den som regel spises. I løpet av en uke kan man nedlegge i samme butt efterhvert som man får fisken. Serveres med flatbrød og smør.

For salt må fisken ikke være, men heller ikke må det lukte av den. Gjæringen skal skje uten luft og under væske i 4—6 graders kjellertemperatur. Laken må alltid stå over fisken. Må der tilsettes lake, kokes denne i følgende forhold: 2½ l. vann, så meget smørsalt som vannet optar; når laken er kold, tilsettes ½ fl. bayerøl. Fisken kan holde sig et par år, hvis

den har vært frisk ved nedlegningen.

Røkelaks.

En laks på ca. 8 à 9 kg., skrapes ikke, vaskes ikke, åpnes ikke i buken, men langs ryggen, efterat hode og hale er skåret av. Under opskjæringen skal kniven følge ryggbenets underste side; derpå skjæres ryggbenet fra på den annen side. Indvoller og innmat tas ut, og blodet tørres vekk med en ikke våt klut, idet noget av det gnides inn i fisken. Bruk ikke vann. Et tykt lag salt og sukker legges på en stor trefjel (1 l. salt, 2 dcl. sukker), legg skinnsiden på laksen ned, dekk den aldeles med salt og sukker og legg en annen fjel over. Næste dag legges lett press på. Således ligger laksen 2½ døgn, hele tiden må den være dekket med salt. Saltet tørres vekk med et klæde, og tilsist vaskes den over med 1 teskje finstøtt salpeter, opløst i ½ dcl. konjakk.

På skinnsiden utspiles laksen ved hjelp av to fliser. Laksen røkes i 8 timer i kold røk, — de fleste sender den vel bort til røkning! Efter 6 dagers forløp er den ferdig til spisning. La laksen ligge, ikke henge; den blir tørrere av det siste.

Det fraskårne ben settes over ilden i koldt, saltet vann, og når det koker og er skummet, kokes hode og hale eller nogen halestykker heri. Laksesuppe av kraften naturligvis.

Røkelaks må ikke opbevares i iskasse, ti laksen trekker fuktighet til sig. Best opbevares den — efter at man har begynt å skjære av den — i et tørt, litt kjølig rum, og helst innpakket i pergamentpapir.

«Størje» — sildehai (Håbrand).

Kjøttet er rødlig og uten transmak. Den stekes helst eller oplages og er i det hele en utmerket matfisk. Den blir 3—4 meter lang, rygg og sider sortgrå, buken hvit.

Makrellstørjen, tunfisken.

Den er egentlig en middelhavsfisk, men kan gjøre streiftog op til våre farvann om våren og sommeren. Kjøttet ligner oksekjøtt i farven. Det fete bukkjøtt blir best saltet og røket.

Kokt tunfisk bør efterat fiskekjøttet er vasket og tørket gnides inn med salt og salpeter; ligger et par timer, vendes av og til, settes over ilden, i kokende vann tilsatt salt og litt eddik. Serveres med hollandsk saus og citroner. Som stekt vendes de pent tilskårne stykker i mel, tilsatt pepper og salt og stekes i smør. Citronskiver serveres på fatet.

Retter av oplaget fisk.

Boller av fiskefarse.

F i s k e b o l l e r   f o r m e t   m e d   s k j e: Når bollene formes med skje, kan farsen være noget løsere enn om man former dem med hendene. En flatbunnet, vid gryte eller sautépanne pensles med smeltet smør. Sautépannen stiller man litt til høire for sig, til venstre har man fatet med farsen samt en kopp med varmt vann. Man benytter to dessertskjeer; den ene settes i bollen med det varme vann. Hold den annen skje i venstre hånd, fyll skjeen med farse; med skjeen fra det varme vann glattes overflaten av farsen, og man stikker nu ut boller med den vætede skje; enten fjernes alt innholdet fra den første skje, eller man stikker ut mindre boller. Nu legges bollene over i den panne eller gryte hvori de skal koke; da skjeen både er fuktig og varm, vil den lett slippe bollene.

K o k n i n g   a v   b o l l e n e: Pannen eller gryten settes over ilden og overhelles så meget kokende fiskekraft eller kokende saltet vann, at det står godt over bollene. Når de er hevet og faste — efter ca. 5 minutters forløp — helles vannet fra. Skal de straks benyttes, has de like i den tillagede saus eller suppe; hvis ikke, legges de op i et fat, og kraften siles over dem.

Man kan også legge fiskedeigen på en omvendt tallerken; farsen glattes, og man stikker ut boller efter den forønskede størrelse. Efter hvert som de formes, legges de på et fat, fuktet med varm fiskekraft. Når de skal kokes, dyppes fatet under kraften i gryten, således at bollene glir ned uten å miste form. Bollene trekker meget sakte i kraften, teskjeboller 3 minutter, større boller 5—7 minutter. Med en hulslev stryker man over bollene under kokningen, herved vendes de i kraften.

Fiskeboller i hummersaus.

Fiskeboller
1 hummer
60 gr. smør
25 gr. hvetemel
4 dcl. fiskekraft eller nysilt melk
1 dcl. sur fløte
sherry
salt
1 knivsodd sukker
1 — kajenne eller paprika.

Den kokte hummer plukkes fra skallene og skjæres i ikke altfor små stykker. Skallene kan støtes med litt smør

og kokes i ganske lite vann; det røde skum tas av og has i sausen. Er der rogn, gnides den ganske fin med litt smør og røres i sausen samtidig med melet; utkokning av skallene kan da sløifes. Smør og mel røres sammen, spedes med melken og fløten, gis et opkok, tilsettes vin, salt, en knivsodd kajenne og sukker. Hummeren gis et opkok i sausen, likeså de varme fiskeboller. Serveres på flatt fat med terteblade omkring.

Fiskeboller i krepsesaus.

Tillagningen som fiskeboller i hummersaus, kun tas 25 kreps istedenfor hummer.

Fiskeboller i rekesaus.

Tillagningen som fiskeboller i hummersaus, kun tas 1 l. reker og ¼ kg. asparges istedenfor hummer.

Fiskeboller i skarp saus.

Fiskeboller
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
½ l. kjøttkraft
blomkål
champignons
asparges
1 dcl. madeira
salt
1 knivsodd paprika.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, gis et opkok. I sausen varmes fiskebollene, den kokte, pent opdelte blomkål, champignons og asparges. Vin, salt og paprika has i efter smak.

Fiskeboller i brun selleri-saus.

Fiskeboller
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
½ l. fiskekraft og sellerivann
2 sellerier
1 dcl. madeira
salt
1 knivsodd paprika.

Smør og mel brunes, spedes med kraften, gis et opkok. I sausen varmes fiskebollene, de kokte, opskårne sellerirøtter; sausen tilsettes vin, salt og paprika efter smak.

Fiskeboller, brunede.

Fiskeboller
smør.

De kokte, tørre fiskeboller brunes i lett brunet smør. Ristede champignons kan serveres sammen med bollene.

Fiskeboller i tomatsaus.

Fiskeboller
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. fiskekraft
2 dcl. tomatpuré
1 liten boks champignons
1 dcl. sherry
salt
paprika.

Smør og mel brunes, spedes med kraften, gis et opkok; tilsettes tomatpuré, sherry, salt og paprika. Fiskeboller og champignons varmes i sausen.

Fisketimbaler med reker og asparges.

Fiskefarse
trøffel
reker
asparges.

Timbalformer smøres med smør. Når smøret er stivnet, legges en rund skive trøffel i bunnen. Trøffelskiven kan være stor som en 2-øre. Formene beklædes nu med fiskefarsen, en fordypning gjøres i midten av farsen, og heri fylles en stuing av reker og asparges; herover legges et lokk av fiskefarse. De fylte former kokes i varmtvanns-bad i ovnen ca. 20 minutter; formene dekkes med smurt papir. Fisketimbalene vendes når de er ferdige, ordnes på flatt fat med litt finskåren grønnsalat eller karse innimellem. Den tiloversblevne reke- og aspargesstuing fortynnes og helles om kanten av fatet.

Disse små timbaler kan fylles med forskjellige stuinger som østers, erter, selleri, hummer o. s. v., og får da navn efter hvad de er fylt med.

Fiskeposteier med butterdeig.

Butterdeig (side 17)
fiskefarse
østers, reker eller erter.

Små, krusede blikkformer beklædes med butterdeig, heri fylles 1 skje fiskefarse; en østers, reker eller kokte erter legges i midten av farsen; denne dekkes med butterdeig. Stekes på plate i ovnen ca. 20 minutter, hvelves på varmt fat og serveres med saus som passer til fyllingen.

Fiskefarse med butterdeig og ansjos.

Fiskefarse
butterdeig
ansjossmør
ansjos.

Butterdeigen kjevles ut i strimler ⅓ cm. tykke og ca. 6 cm. brede. Over butterdeigen legges et fingertykt lag fiskefarse, irørt ansjossmør efter smak. Deigen skjæres i 3 cm. lange stykker. På hvert stykke legges et lite stykke renset ansjosfilet. Stykkene legges på en smurt plate og steker i ovnen ca. 10 minutter.

Fiskegrateng I.

100 gr. smør
80 gr. hvetemel
½ l. melk
1 dyp tallerken kokt fisk
¼ teskje muskatplomme
¼ teskje pepper
5 egg
salt
kavring.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med melken, gis et opkok; tas av ilden, irøres den kokte, pillede fisk, muskatplommen, pepper samt de vispede egg. Has i smurt form, bestrøes med støtt kavring og steker i godt varm ovn ¾ time. Serveres med hvit saus eller smeltet smør.

Torsk eller kolje er best hertil; rester av fiskeboller og kokt makaroni kan tilsettes.

Fiskegrateng II av rå fisk og med spansk saus.

1 tallerkenfull skrapet fisk
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
$2^1/_2$ dcl. melk
$^1/_4$ teskje muskat
$^1/_2$ dcl. sherry
3 egg
salt.

Den rensede, vaskede, tørrede fisk skjæres fra skinn og ben og skrapes ganske fin fra halen og opover. Kolje, sei eller torsk bør benyttes.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med melken, gis et opkok; avkjøles, tilsettes den fint utgnedne fisk litt efter litt, muskat, eggeplommene, de stivvispede eggehviter, vinen og salt efter smak. — Has i smurt og strødd form; strøes over med finstøtt kavring og steker i ovnen $^1/_2$—$^3/_4$ time. Serveres i formen.

Fiskeben og skinn kokes kraft på; sett alt over ilden med så meget koldt vann at det nettop står over. 1 toppet teskje salt til hver liter vann.

Spansk saus.

50 gr. smør
25 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. melk
$^1/_4$ l. fløte.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et godt opkok, ispedes den kokende fløte, innkoker under stadig omrøren til det halve. Idet sausen skal serveres, irøres:

1 spiseskje finhakket persille
1 — ansjossmør
1 knivsodd hummerfarve.

Sausen saltes efter smak.

Fiskeomelett.

1 dyp tallerkenfull kokt, renset, finhakket fisk
125 gr. smør
1 liten løk
$^1/_2$ l. sur fløte
5 egg
60 gr. hvetemel
salt.

Smøret røres hvitt, og heri blandes den rensede, hakkede fisk, den hakkede løk, fløten, eggeplommene, melet og de vispede eggehviter. Salt efter smak. Denne blanding has i en godt smurt, ildfast form og stekes ved jevn varme ca. $^3/_4$ time. Serveres med smeltet smør eller hvit saus.

Fiskesoufflé i porselenskopper.

125 gr. hvetemel
$3^1/_4$ dcl. melk
salt
pepper
muskat
125 gr. finhakket fisk
25 gr. smør
3 egg
1 hårdkokt egg.

Melken røres litt efter litt i melet, tilsettes salt, pepper, muskat, settes over til kokning, mens man hele tiden rører. Gryten tas av ilden straks det koker, og fisken, smøret og eggeplommene røres i, tilsist de stivvispede eggehviter. Massen legges i godt smurte, små porselenskopper og stekes i ovn 20—25



Fiskesoufflé i porselenskopper.

minutter. En ring av hårdkokt eggehvite legges øverst i hver form, og heri stikkes et selleriblad; den hårdkokte eggeplomme presses gjennem presse like over hver kopp. Serveres øieblikkelig, ellers «faller» souffléen.

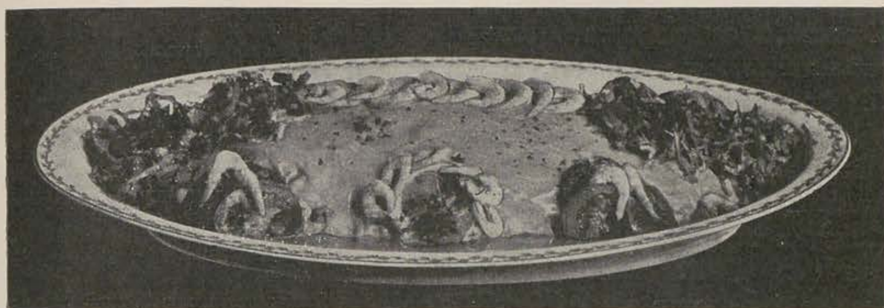
Massen kan også legges i en større smurt form eller omelettfat.

Tilsløret fisk.

Kokt fisk
1 l. reker
$^1/_4$ boks asparges eller skorzonerrøtter eller pastinakkrøtter
100 gr. smør
80 gr. hvetemel
$^1/_4$ l. kjøttkraft
$^1/_4$ l. nysilt melk
sennep
3 eggeplommer
1 teskje citronsaft
salt.

Fisken skal opplukkes i store stykker — helst være dampkokt — og legges på et flatt, varmt fat lagvis med de rensede reker, aspargesen eller de kokte, opskårne røtter. Fatet settes over en gryte med kokende vann, således at alt kan bli gjennemvarmet. Så lager man da sausen på vanlig måte: smelter smør, rører i mel, sper med kraft og melk, småkoker i 10 minutter. Gryten tas fra ilden, og eggeplommene, citronsaft, sennep — utrørt i litt av sausen — røres i; salt efter smak. Sausen helles over fisken på fatet, så denne er godt dekket. Fatet pyntes med tomatskiver, reker, hvori er stukket et ganske lite, friskt persilleblad.

Fisken er best dampkokt, sa jeg ovenfor. Hvad menes hermed? Fisken — flyndre eller torsk — renses, og filetene skjæres fra skinn og ben, legges på et godt smurt



Tilsløret fisk.

stentøisfat, saltes. Et annet fat hvelves over, og disse settes o v e r en gryte med kokende vann; står en halv time og er da ferdig til bruk. Fisken koker i dampen av sitt eget vann, og fisk kan aldri bli mere velsmakende, enn når den er kokt på denne måte. Dette er også ubetinget den beste måte å tilberede fisken på, når det gjelder å koke fisk til en syk. På skinn og ben kokes naturligvis god kraft.

Plukkfisk.

70 gr. smør
50 gr. hvetemel
3/4 l. melk
1 knivsodd peper
1 — muskat
salt
1 dyp tallerken kokt fisk
1 liten tallerken kokte poteter.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes pepper, muskat, salt efter smak, den opplukkede fisk og småskårne poteter; koker et par minutter.

Stuet, saltet fisk.

1/2 l. salt fisk
1/2 l. nysilet melk
30 gr. hvetemel
2 egg
1 knivsodd pepper
1/2 teskje sennep
1 spiseskje finhakket persille.

Fiskerestene befries for skinn og ben. Melet utrøres med 1 dcl. av melken; denne jevning røres i resten av den kokende melk; tilsett fisken, la det hele nå kokepunktet under stadig omrøren, sett kokekaret derefter i en panne med kokende vann, kok videre i 10 minutter. Idet fisken skal serveres, røres to vispede egg i, likeledes pepper, sennep og persillen.

Fiskekarbonader.

35 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 dcl. melk
ca. 300 gr. fisk
1 spiseskje citronsaft
1 knivsodd paprika
1 spiseskje finhakket persille
eggehvite
kavring
smult.

Den for skinn og ben befridde, hakkede fisk irøres

citronsaft og paprika. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tas av ilden, irøres fisken og halvparten av den finhakkede persille. Når stuingen er ganske kold, dannes den til litt spisse kaker, vendes i eggehvite, derefter i kavring, irørt resten av persillen; et lite stykke ukokt makaroni stikkes i den spisse ende av kakene, der koker gulbrune i smultet. Serveres reist mot en potetbord på rundt fat; i midten serveres tartarsaus.

Fisk med makaroni.

1 dyp tallerkenfull kokt fisk
100 gr. makaroni
50 gr. reven ost
50 gr. smør
1 knivsodd pepper
salt
1 dcl. melk
1 egg.

Den kokte, opplukkede fisk blandes med den kokte, smått opskårne makaroni, irøres melken, det vispede egg, pepper og salt efter smak samt halvparten av den revne, skarpe ost. Legges i smurt form; smøret legges i småklatter ovenpå, resten av osten strøes over. Steker i ovnen ¼ time, eller til den er lysebrun. Serveres med persillesaus, hvit saus eller sauce Colbert.

Fisk i hvit saus med poteter

1 dyp tallerkenfull kokt, kold fisk
1 l. utpressede poteter
1 eggeplomme
2 à 3 spiseskjeer melk
15 gr. smør
1 knivsodd pepper
salt.

Saus:

¼ l. fløte (eller melk)
1 dcl. fiskekraft
100 gr. smør
15 gr. hvetemel.

De utpressede poteter irøres eggeplommen, 15 gr. smeltet smør og 2 à 3 spiseskjeer melk, salt efter smak. Halvparten av potetdeigen legges på et flatt anretningsfat, presses litt ned i midten, rundt kanten merkes med en i mel dyppet gaffel. Resten av potetdeigen rulles i runde, små boller, der settes tett sammen op på potetborden — rundt kanten. — Den i litt store stykker opplukkede fisk legges på potetborden lagvis med sausen, laget på følgende måte: Melet has i gryten, utvispes litt efter litt med fløten og fiskekraften, tilsettes det kolde smør i småstykker, — settes over ilden og gis under stadig vispen et opkok. Salt og pepper efter smak. — Potetbollene og kanten pensles over med egg; det hele strøes med støtt kavring, dryppes med ganske litt smeltet smør. — Fatet settes i stekeovnen over vannbad i 10 minutter — eller til potetene er lysebrune.

Ved servering stikkes et par persilleblade i midten av retten.

Fiskekaker med forlorne egg.

$^1/_2$ l. poteter
$^1/_2$ teskje salt
$^1/_4$ — pepper
50 gr. smør
1 egg
$^1/_2$ l. kokt fisk
1—2 spiseskjeer fløte
skinkeskiver
egg
persille
reddik.

De kokte poteter gnides gjennem en sikt, irøres pepper og salt, det smeltede smør og det vispede egg, tilsettes den kokte opplukkede fisk og tilsist fløten. Dannes til runde kaker. De tynt skårne skinke- eller fleskeskiver, samme antall som man har av fiskekaker, stekes på varm panne; dan dem i spiralform under stekningen; dette gjøres best ved å stikke dem inn på tynne pinner. Når fleskeskivene er pent brune, legges de op, og fiskekakene steker i fleskefettet.

Serveres på flatt fat, fiskekakene belagt med forlorent egg, skinken mellem hver fiskekake, frisk persille i midten av fatet og en utskåren reddik i midten av persillen.

Ansjossoufflé.

15 gr. smør
15 gr. hvetemel
$^2/_3$ dcl. melk
3 ansjos
1 teske ansjoslake
1 knivsodd kajenne
1 — pepper
1 — salt
$1^1/_2$ eggeplomme
2 eggehviter
1 spiseskje finhakket persille.

Smøret smeltes, irøres melet, tilsettes melken, gis et opkok, tas av ilden, avkjøles godt, irøres eggeplommene, de rensede, utvannede, fint utgnedne ansjos, ansjoslaken, kajenne, pepper og salt og tilsist de stivvispede eggehviter.

G a n s k e s m å former smøres, fylles ¾ fulle med røren, settes i stekeovn på en plate, steker 15—20 minutter. Idet de serveres, hvilket må skje straks de er ferdige, bestrøes de med den finhakkede persille.

NB. Røren kan has i én stor form, koker da i vannbad, til den er hevet og fast å føle på.

Fiskeragout i skjell.

60 gr. makaroni
1 dyp tallerkenfull kokt opplukket fisk
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
saft av $^1/_4$ citron
$^1/_4$ l. kjøttkraft
2 eggeplommer
1 teskje sardellsmør
1 knivsodd pepper
1 — muskat
1 kavring
1 spiseskje reven ost
1 spiseskje smeltet smør.

Den rensede, opplukkede fisk bestrøes med litt salt, dynkes med citronsaften; står således ¼ time. 50 gr. smør smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, småkoker et par minutter,

tas av ilden, irøres eggeplommene, pepper, muskat, sardellsmør samt fisken og den kokte, smått opskårne makaroni.

Ragouten fylles i skjell, bestrøes med kavring og den revne ost, dryppes med det smeltede smør. Skjellene settes i varm ovn og steker til de er lyse gulbrune; omtrent i 15 minutter.

Fiskeposteier.

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
5 dcl. melk
4 egg
1/2 teskje muskatplomme
salt
1 knivsodd hvit pepper
1 stor dyp tallerken fisk.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med melken, gis et godt opkok. Tas av ilden, avkjøles, jevnes med eggeplommene, tilsettes muskat, pepper, salt efter smak, den kokte, rensede, finhakkede fisk og tilsist de 4 stivvispede eggehviter. Fylles i smurte og godt strødde timbalformer, koker i vannbad i ovnen ¼ time. Serveres med rørt smør.

Fisk med tomat.

Kokt torsk
smeltet smør
tomatpuré
persille
salatblade.

Den kokte torsk opplukkes i så store stykker som mulig, legges på flatt fat. Over fisken helles en blanding av smeltet smør, hvori er utrørt tomatpuré. En stripe hakket persille strøes over puréen, utenom pyntes med lysegrønne salatblade.

Brune fiskekaker.

1/2 kg. kokt, kold fisk
1/4 l. tykk, brun saus
1 dessertskje ansjossmør
2 små agurker
1 egg
60 gr. støtt kavring
salt
pepper
smør eller fett.

Sausen varmes, og heri røres ansjossmøret og de finhakkede agurker. Gryten tas av ilden, og den opplukkede fisk has i; salt og pepper has i efter smak. Stuingen legges ut over et fat, og når den er ganske kold, dannes den til små, runde kaker, pensles med egg og vendes i kavring, stekes i smør eller fett. Serveres med stekt persille.

Fiskekaker, engelske.

250 gr. salt fisk
125 gr. poteter
1 egg
1 spiseskje tykk, hvit saus
salt
pepper
smør eller fett.

Den kokte fisk renses fra skinn og ben, og fiskekjøttet støtes sammen med de nykokte poteter; irøres sausen og det vispede egg, samt salt og pepper efter smak. Når deigen er godt arbeidet, dan-

nes den til kuler som skal veie ca. 50 gr.; disse legges på en melet fjel og trykkes noget flate. Vendes i egg, mel og kavring og stekes i brunet smør eller fett. Anrettes på en serviett og serveres med stekt persille og brun saus eller tomatsaus.

Fiskekaker av fiskerester.

1 kg. kokt, hakket fisk
$^{1}/_{2}$ kg. kokte poteter
1 egg eller 1 dcl. råmelk
1 spiseskje finhakket gressløk
1 dcl. tørt brød
pepper
salt.

Den rensede fisk og poteter males 1 gang på kjøttkvern. Det øvrige røres i; deigen formes til runde, flate kaker, som stekes i fett. Serveres med brun saus eller tomatsaus.

Fisk i karrisaus.

Kokt, kold fisk
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 teskjeer karri
$^{1}/_{2}$ teskje salt
ca. $^{1}/_{2}$ l. melk
$^{1}/_{4}$ l. fiskekraft
1 spiseskjefull frisk citronsaft.

Smøret smeltes, irøres melet og karrien, spedes med melken og fiskekraften, gis et opkok, tilsettes citronsaft, salt og pepper efter smak. Den opplukkede fisk legges i sausen og varmes i denne idet gryten settes i varmtvanns-bad. Fisken skal nemlig ikke koke i sausen.

Skalldyr.

Til skalldyr regnes a) bløtdyr: østers, skjell, snegler, b) krepsdyr: hummer, krabbe, reke, kreps.

Østers.

(Huîtres.)

Rå østers er lett fordøielige; men de må være aldeles friske og kolde, kun tilsatt litt citronsaft til den saft hvori de ligger. Østers bør helst spises straks de er åpnet. Er den god og frisk, kniper skallene sig sammen om kniven. Er den lett å åpne, eller har den helt åpnet sig selv, er den dårlig. Når man banker på underskallet, skal lyden ikke være hul. Østersene åpnes forsiktig, idet man stikker en tynn, flat kniv inn under det øvre skall og skjærer over lukkemuskelen; skallene skilles da lett fra hinannen. Se over hver enkelt åpnet østers, at intet skall henger ved. Skjegget tas bort, men saften beholdes i skallene eller gjemmes til bruk for sausen, i tilfelle av at østersen ikke skal serveres au naturel. Skjegget gjemmes, kokes med litt vann, siles og brukes til saus eller suppe.

Østers

å opbevare for kortere tid.

Østersene legges i en butt

eller et passende kar med det dype skall ned, dekkes med salt og vann — 30 gr. salt til 1 l. vann — og ligger urørt i 12 timer, vannet helles fra. Står tørre i 12 timer med det dype skall ned. Denne prosess gjentas et par ganger; de kan holde sig i flere dager.

Østers i skall.

(Huîtres au naturel.)

Østersene — iskolde — åpnes som forklart ovenfor. Skjegget tas bort, og østersene, som ligger i det dype skall, serveres på et fat, dekket med serviett og små isstykker. Serveres straks med smør, salt, pepper, citron og ristet franskbrød.

Østers, ristede I.

(Huîtres grillées.)

Østers
egg
kavring
smult
citron.

Østersene åpnes, skjegget skrapes vekk. Hver enkelt østers vendes i støtt, siktet kavring, vispet egg og igjen i kavring; kokes lyse gulbrune i smultgryte. Anrettes straks på fat, hvorpå er lagt en serviett; fatet pyntes med citronskiver og persille.

Østers, ristede II.

(Huîtres grillées.)

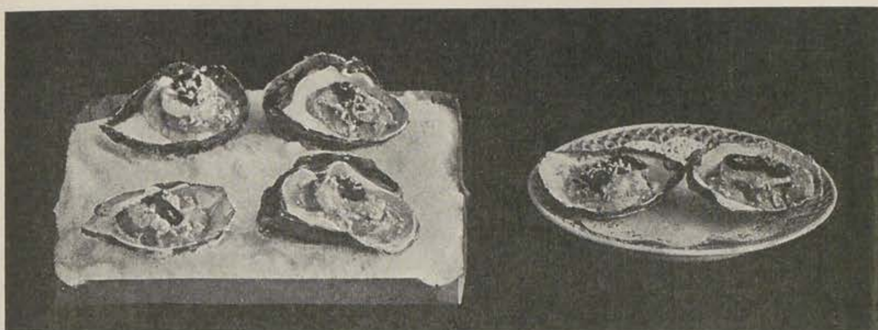
Østers
citron
pepper
30 gr. løk
3/4 dcl. hvitvin
30 gr. smør
35 gr. hvetemel
6 1/2 dcl. brun buljong
60 gr. tomater
30 gr. mirepoix
1 dcl. sherry.

Østersene åpnes og skjæres løse; de dype skaller hvori de ligger, legges i et blikkfat eller annet passende fat, som tåler varmen; fatet fylles først ca. 2 cm. høit med salt, og skallene trykkes fast ned. Citronsaft dryppes over østersene, ganske litt pepper strøes over, og fatet settes 5 minutter i varm ovn. Av følgende ferdigkokte saus legges 1 teskjefull over hver østers: Løken finhakkes og has i emaljert gryte sammen med hvitvinen; småtrekker i 10 minutter, tilsettes en brun saus, laget på følgende måte: Smør og mel langbrunes sammen, tilsettes 4 dcl. buljong, settes tilside på komfyren og koker i den ene side, mens skummet avsetter sig i den annen side og lett kan fjernes. Når sausen har kokt ½ time, tilsettes resten av buljongen samt de småskårne tomater eller tomatpuré samt de 30 gr. mirepoix. Når sausen er godt innkokt og silt, holdes den varm i vannbad og tilsettes sherryen.

Østers à la diable.

(Huîtres à la diable.)

Østers
trøfler



Østers à la diable (østersskaller i salt).

30 gr. smør
35 gr. hvetemel
6 dcl. kokende melk
salt
pepper
parmesanost
smeltet smør.

Østersene åpnes, skjegget borttas og saften samles. De dype skaller renses. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med den kokende melk og østerssaften. Småtrekker ½ time, tilsettes salt og pepper efter smak. 1 teskje av denne saus legges i de dype skaller, herpå legges 1 à 2 østers, på disse legges en skive trøffel, denne dekkes med 1 teskje av sausen, bestrøes med parmesanost og dryppes med smeltet smør. Skallene settes i salt som ovenfor forklart. Fatet med saltet og de fylte skaller settes først ovenpå ovnen, forat bunnen kan bli gjennemhetet, settes derefter et øieblikk i meget varm ovn for å få en lett gyllen farve, eller man glaserer med en salamander.

Østers à la crême.

(Huîtres à la crême.)

40 østers
1 stor boks champignons
1 kg. reker
80 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. buljong
1 citron
1 dcl. madeira
salt.

Østersene åpnes, skjegget koker med østersvannet og 2 dcl. kjøttkraft i 10 minutter. Smøret brunes lett, irøres melet, spedes med det silte østersvannavkok og buljongen, småkoker ¼ time; champignons, citronsaft, vin og salt efter smak røres i. Østersene og rekene legges i sausen i samme øieblikk den skal anrettes. Stuingen anrettes på et litt dypt fat med croutons eller terteblade omkring.

Østers à la favorite.

(Huîtres à la favorite.)

10 østers
¼ teskje reven reddik
¼ citron



Østers à la favorite.

1 teskjefull tomatekstrakt
10 dråper worcestershire-saus
salt.

Østersene åpnes og settes på is i 2 timer. Blandes derefter med den revne reddik, citronsaften og det øvrige. Serveres i flate glasskåler eller i uthulede halve tomater.

Østersstuing til skjell eller posteier.

40 østers
$^{1}/_{4}$ l. buljong
$^{1}/_{4}$ l. hvitvin
3 eggeplommer
20 gr. hvetemel
50 gr. smør
salt
1 citron.

Østersene åpnes. Skjegget koker 5 minutter med buljongen og vinen; siles. Eggeplommene røres hvite og tykke, tilsettes litt efter litt melet, litt av det kolde smør, saften av citronen og kraften spiseskjevis; gis under stadig omrøren et opkok. Tas av ilden, og østersene med deres saft has i. Holdes varmt i vannbad, ti østersene må ikke koke. Fylles i skjell eller varme posteier. Posteiene må ikke settes ved varmen eller i stekeovnen efter å være fylt, ti herav blir de bløte.

Østerssoufflé.

(Soufflé aux huîtres.)

10 østers
2 egg
$1^{1}/_{4}$ dcl. fløte
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
salt
pepper.

Østersene åpnes; skjegget trekker med østersvannet i 10 minutter. Østersene deles i 2—4 deler. Smøret smeltes, irøres melet og spedes med fløten; koker 5 minutter, avkjøles. Eggeplommene røres i, én ad gangen, tilsettes østersene, krydderi-

ene, og tilsist skjæres de stivvispede hviter inn. Flere små eller én større ildfast form smøres godt, fylles vel halvt med røren og stekes i ikke for varm ovn ca. 15 minutter eller kokes i vannbad i 20 minutter. Serveres med ristet brød, koldt smør og citron.

Østers à la Marguerite.

(Huîtres à la Marguerite.)

12 østers
1 spiseskje finhakket stangselleri
50 gr. smør
1 dcl. sherry
1 teskje maismel
1/4 l. reker
saft av 1/4 citron
1 spiseskje finhakket persille
1 dcl. kjøttkraft.

Østersene åpnes, skjegget trekker med østersvannet i 10 minutter. Østersene deles i to deler. Den vaskede selleri hakkes fint op, tørres på et grønnsakeklæde. Smelt 30 gr. smør, rør sellerien heri i 10 minutter; skal ikke brunes, tilsett vinen, østerskraften, salt og pepper. Maismelet utrøres med den kolde kraft, røres i gryten, gis et opkok, — citronsaft efter smak; østersene og de rensede reker has i sausen, samt resten av smøret. Serveres på et litt dypt fat; den hakkede persille strøes over stuingen.

Østers og makaroni.

30 østers
100 gr. makaroni
100 gr. reven ost
salt
paprika
120 gr. smør
50 gr. støtt kavring.

Den kokte, smått opskårne makaroni legges i bunnen av et ildfast, godt smurt gratengfat, dekkes med de åpnede, rensede østers; osten drysses over, likeså litt salt og paprika; halvparten av smøret legges i småbeter; herover igjen et lag makaroni og et lag østers. Resten av smøret smeltes, irøres den støtte kavring; dette helles over det siste lag østers. Formen settes straks i varm ovn i 15 minutter. Serveres straks.

Østers med kaviar.

Små vannbakkelser
kaviar
østers
hvit pepper
citronsaft.

De små vannbakkelser (se side 79) fylles like før anretningen med en liten skje kaviar; en fordypning gjøres i midten, og heri legges en østers, krydret med pepper og saft av en frisk citron. — Serveres på fat, hvorpå er lagt en oplagt serviett.

Østers à la Villeroi.

(Huîtres à la Villeroi.)

40 østers
60 gr. smør

50 gr. hvetemel
$^1/_2$ l. buljong
citron
16 gr. gelatin
3 eggeplommer
2 spiseskjeer fløte
6 oliven
12 champignons
1 spiseskje finhakket persille
salt
1 dcl. hvitvin.

Østersene åpnes forsiktig; skjegget og østersvannet gis et opkok i buljongen. Østersene legges i et fat og overhelles litt av den silte kraft. Smør og mel røres sammen, spedes med buljongen; citronsaft, vin, de finhakkede champignons og oliven has i, hvorefter gelatinen tilsettes, samt eggeplommene, utrørt med fløten. En efter en av østersene dyppes i den kolde saus, idet man stikker østersene inn på en pinne. Når de er ganske kolde, vendes de i egg, derpå i støtt, siktet kavring og igjen i egg. Kokes et øieblikk i varmt smult, til de blir lysebrune. Legges på et tykt klæde, flatbrød eller trekkpapir, forat fettet kan trekke godt av. Anrettes på fat med oplagt serviett, pyntes med stekt persille.

Blåskjell.

(Moules.)

Blåskjell er både nærende og særdeles gode. Fra mai til slutten av september bør de ikke spises. Når skjellene lever i stillestående, urent vann, kan de bli meget giftige. De bør tas fra stengrunn og spises rå eller kokt. Friske skjell skal ha et blålig, tykt skall. Er man engstelig, bør man ikke spise skjellene rå, men koke dem i vann med litt dobbelt kullsurt natrium; vannet slåes bort, og dyret skylles i nytt natronvann, som også slåes bort.

Skjellene bør alltid vaskes og børstes godt; de bør ligge nogen timer i koldt vann med litt eddik — 1 dcl. eddik til 2 l. vann — før de kokes. Skjellene legges derefter i gryte uten vann, overdrysses med salt, og gryten settes over sterk varme; lokk på gryten; rystes av og til. Istedenfor lokk kan man legge et rent, vått klæde over skjellene; disse koker da i dampen til de åpner sig. Skjellmaten tas ut av skallet. Alle byssustrådene (hampetrådene) fjernes.

Kokte blåskjell.

(Moules cuites.)

50 blåskjell
eddik
pepper
$^1/_2$ l. kraft.

Blåskjellene står i friskt saltvann ½ dag, børstes inntil vannet er klart, og legges i kokende vann. Til 1 l. vann tas 25 gr. salt og 5 gr. paprika. Kokes i 10 minutter.

Blåskjellene tas op og legges side om side i en gryte med flat bunn; overhelles ½ l. kraft. Står tildekket i 5 minutter eller til skallene har åpnet sig. Tas ut av skjellene og serveres med tilsetning av eddik, pepper og den silte kraft.

Blåskjell, stuede.

(Moules à la marinière.)

30 blåskjell
30 gr. smør
15 gr. hvetemel
1 eggeplomme
1 spiseskje eddik
1 teskje finhakket persille
sherry
salt
pepper.

Skjellene børstes og kokes som ovenfor forklart. Smelt smøret, rør i melet og la det koke 3 à 4 minutter, spe med blåskjellkraften og la det få et opkok. Avkjøles, irøres eggeplommen, eddik og persille; skjellmaten varmes i sausen og tilsettes sherry efter smak. Serveres straks i et litt dypt fat.

Blåskjell, stekte.

(Moules frites.)

Kokte blåskjell
kavring
egg
salt
pepper
persille
citron.

De kokte skjell vendes i kavring, vispet egg og igjen i kavring, hvori er blandet salt og pepper. Stekes lyse gulbrune i smult og serveres med stekt persille.

Blåskjell nedlagt på glass.

30 blåskjell
1 spiseskje hel pepper
3 små laurbærblade
eddik.

De kokte blåskjell legges på glass lagvis med laurbærblade og den hele pepper. Overhelles med eddik og blåskjellkraften; glassene gis et opkok og tillukkes godt.

Krepsdyr.

Krepsdyrene kokes levende. Farveskiftet i skallet kommer av at det har to farver; den ene som er blåsort, ødelegges ved kokningen, så den røde blir igjen.

Valg av god hummer.

Hummeren skal kjennes tung i hånden; hvis den kjennes lett, er den vannig. De mellemstore er alltid de beste. En middelstor hanhummer ansees best, om den skal spises au naturel, idet dens kjøtt har en finere smak. Den har en smalere bakkropp og stivere finner enn hunnen. Skal kjøttet lages til stuing eller saus, ansees hunhummeren best for rognens skyld, som når den gnides fin, gir en god smak og fin farve. Hunnen har bred bakdel og bløte finner. På en kokt

hummer, som har vært frisk før den blev kokt, skal bakdelen være så stiv at den springer tilbake når den er rettet ut.

Hummer skal kokes straks den kommer i hus.

Kokning av hummer.

I gryten må man ha nok kokende vann, d. v. s. så meget vann, at man er sikker på det vil stå over hummeren. Man skal ta 50 gr. salt til hver liter vann. Når vannet med saltet fosskoker, og man har en ildtang glødende, holder man denne med høire hånd, og stikker den i vannet samtidig med at man legger hummeren i med venstre hånd, idet man holder den i halen. Alltid skal hodet stikkes først i og så hurtig som mulig. Den glødende tang gjør, at vannet ikke stanser i koken, når hummerne legges i. Kok sterkt i 5 minutter; småkok derefter ca. ½—⅔ time efter størrelsen; glem ikke å skumme. Hvis hummeren koker for lenge, blir kjøttet trevlet, og hvis den ikke er nok kokt, blir rognen ikke rød. Når de er kokt, blir de liggende i vannet til de er avkjølet, tas da op, skallene gnides eller pensles over med litt smør eller olje, som siden kan tørres av igjen. Dette gir den et blankere utseende. Den kokte hummer bør ligge på ryggen inntil den skal brukes; den holder sig saftigst på denne måte.

Åpning av hummer.

Når hummeren skal åpnes, kløves hode og hale igjennem på langs, efterat klørne er tatt av. Tyggemaven («paven»), som ligger fremme under ryggskallet, like bak øinene, samt tarmen, som går bakover på halens ryggside og kalles strengen, fjernes. Strengen er forskjellig i kulør, den kan være hvit, rød eller av og til efter innholdet sort. Skallene på klørne knekkes forsiktig. Rognen må tas vare på, likesaa alt «grønt».

Hummer au naturel.

(Homards au naturel.)

6 hummer
salatolje
eddik
sennep
paprika
salat.

Hummerne kokes som forklart; avkjøles i vannet, hvor de er kokt. Deles op, idet de gjennemskjæres på den innvendige side. På et avlangt, litt dypt fat legges en brødsokkel midt på fatet. Et sølvspyd stikkes igjennem hjertebladene av salat, en kreps, salat igjen og et par tomme hummerskall ned igjen-



Hummer au naturel.

nem brødsokkelen. Hummerhodene anbringes mot brødsokkelen, stående op mot hverandre; halestykkene legges omkring fra hodene ut mot kanten av fatet. Fatet pyntes med citron, salat, samt tomater fylt med majones.

Til hummer au naturel serveres salatolje, eddik, sennep, paprika og salat, eller man serverer majones i særskilt sauseskål.

Hummer med majones.

1 à 2 hummer
majones
2 spiseskjeer stivvispet fløte
1 hodesalat
champignons
trøfler.

Hummeren kokes, deles op; kjøttet uttas og skjæres smått op. I den ferdige majones blandes hummeren, de opskårne champignons og den stivvispede fløte. Blandingen fylles i hummerskallene igjen. I en liten isblokk lages en fordypning i midten; dette gjøres lettest ved at man vrir et håndklæde op i kokende vann og trekker dette midt over isblokken. Isblokken legges op på fat på en sammenlagt serviett, og hummerne legges i fordypningen med ryggen ned på isblokken. Trøflene skjæres i strimler og legges i en stripe nedover hummeren. Omkring hummeren, litt nedover isblokken, legges salatblade.

Hummer i majones.

(Mayonnaise de homard.)

1 stor hummer
4 ansjos
1 hårdkokt egg

6 oliven
agurk
rødbeter
kapers
2 salathoder
majonessaus.

Den kokte, kolde hummer deles op, kjøttet tas ut og skjæres i små stykker. Salaten vaskes og tørres, skjæres op og blandes i en bolle med hummerkjøttet. Så meget majones has på at det hele ser fuktet ut. Hummeren legges høit op på et rundt fat, dekkes med tykk majones. Omkring majonesen legges opskåret hårdkokt egg, ansjosfileter, agurkskiver, rødbeteskiver, oliven og kapers. Settes på is til den skal brukes, og serveres så kold som mulig.

Hummer à la Tivoli.

(Homard à la Tivoli.)

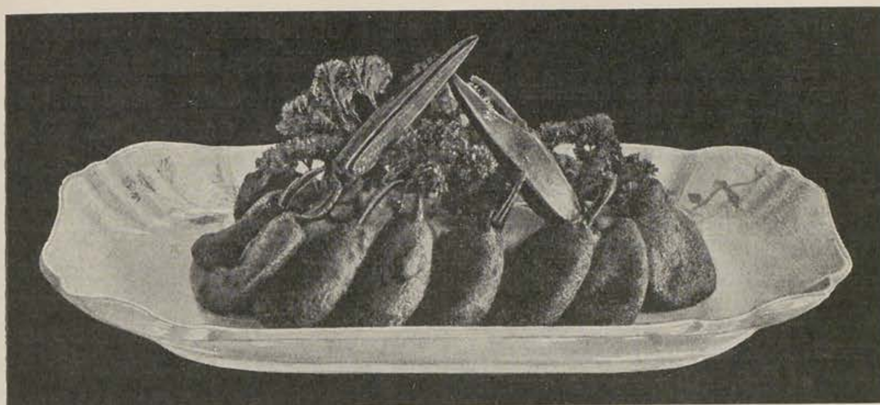
1 hummer
østers
trøffel
salat
majones
fiskegelé
1 skje hvit saus
fløte
paprika.

Den kokte, kolde hummer deles op, halekjøttet tas ut og skjæres i ikke for små stykker. Stykkene dekkes med gelé, herpå legges en skive trøffel, og denne dekkes igjen med gelé. Østersene dekkes også med gelé. Resten av hummeren støtes sammen med 1 skje tykk hvit saus og gnides gjennem hårsikt. Denne puré has i en liten bolle, som er stillet på is, røres. Til ½ kg. hummerkjøtt tilsettes 1 dcl. fiskegelé, som må være flytende og kold, samt 1 dcl. halvvispet fløte; salt og ganske litt paprika røres i. Hummerskallene — halene — fylles med denne masse, settes på is for å stivne. Like før anretningen legges hummerstykkene og østersene vekselvis ovenpå halene. På et fat legges en oplagt serviett, herpå legges hjertebladene av salat litt høit, og herpå legges hummerskallene. Majones serveres til.

Hummer i gelé.

½ l. fiskegelé
trøfler
kapers
estragonblade
eggehviter
1 stor eller 2 små hummer
oliven
hodesalat.

Et tynt lag fiskegelé has i bunnen av en vætet ca. 1 liters form, som man lar stå i småhuggen is. Når geléen er stivnet, pyntes med trøfler, eggehvite, hummerrogn og estragonblade. Alt festes ved hjelp av nogen få skjeer gelé. Når dette er stivnet, helles et ca. 1 cm. tykt lag gelé på, og når dette igjen er stivnet, legges småstykker av hummerkjøttet, kapers og estragonblade, pent ordnet, i; formen fylles med fiskegeléen.



Hummer-koteletter.

Den vaskede, tørre, grovskårne salat blandes med resten av hummerkjøttet, dette tilsettes litt olje, eddik, pepper og salt efter smak. Når geléen i formen er ganske stiv, vendes den, og salaten legges høit i midten og rundt, idet man legger tykk majones over. Tilsist pyntes med opskårne, hårdkokte egg, rogn, oliven, hvorfra stenen er fjernet, trøfler og kapers, én eller flere av disse ting, eftersom man har leilighet til.

Hummer, stuet.

1 à 2 kokte hummer
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
1/2 l. melk eller sur fløte
1/2 dcl. sherry
1 knivsodd kajenne
sukker
salt.

Den kokte hummer deles op, plukkes fra skallene; «paven» samt strengen tas vekk. Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med melken eller fløten, gis et opkok; den opskårne hummer får et opkok i sausen, gryten løftes av ilden, og sherry, kajenne, sukker og salt efter smak has i. — Er der rogn, gnides denne aldeles fin med litt smør og has i sausen samtidig med melken, eller litt hummerfarve kan tilsettes.

Hummergranade.

En form smøres og fylles i bunnen med et lag fiskefarse, derpå et lag stuet hummer, så et lag farse, atter et lag hummer, tilsist farse. Stekes i en godt varm ovn 1 time og serveres med hummersaus.

Hummer-koteletter I.

(Côtelettes de homard.)

60 gr. smør
30 gr. hvetemel
salt

paprika
1 egg
1 teskje citronsaft
250 gr. kokt, hakket hummerkjøtt
2 dcl. melk eller fiskekraft.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken eller fiskekraften, gis et opkok, avkjøles. Det vispede egg, hummerkjøttet, citronsaften og krydderier efter smak irøres. Stuingen legges ut over et fat til den er ganske kold og stiv. Dannes i kotelettform, runde i den ene kant og spisse opover, vendes i egg og kavring og stekes lyse gulbrune i smult. I den spisse ende stikkes et hummerben. Kotelettene arrangeres på fat, den ene litt over den annen, rundt de store klør, som er stukket i en risbord eller potetbord belagt med persille.

Hummer-koteletter II.

(Côtelettes de homard à la russe.)

200 gr. hummerkjøtt
150 gr. kaviar
200 gr. hummerfarse
2 trøfler
fiskegelé
1 spiseskje hummersmør
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
$1^3/_4$ l. brun buljong
sherry
$^1/_4$ l. fiskebuljong
1 spiseskje trøffelsaft
$1^3/_4$ dcl. fiskegelé
$^1/_4$ kg. tomater.

Smør og mel brunes langsomt sammen og spedes med den brune buljong og fiskebuljong. Sausen småtreker i et hjørne på komfyren i ca. 2 timer, tilsettes de opskårne tomater; sausen koker inn til det halve, siles. Settes over ilden igjen, og trøffelsaft og fiskegelé has i, koker igjen inn, til den ved avkjøling stivner; nu tilsettes med forsiktighet krydderier og litt sherry. Helles op og røres i til den er kold.

Hummerkjøttet og kaviaren blandes, irøres en blanding av 100 gr. hummerkjøtt, støtt sammen med 2 spiseskjeer hvit saus samt irøres 2 spiseskjeer halvvispet fløte og en knivsodd kajenne. Små kotelettformer pensles med smør, og heri fylles blandingen. Så snart de er stivnet, tas kotelettene ut av formene; de dekkes med den tillagede, såvidt smeltede saus, som er irørt hummersmøret. På hver kotelett legges en utskåret skive trøffel. Kotelettene glaseres med kold, flytende fiskegelé og settes koldt til de skal anrettes. Kotelettene legges i rundkrets på et litt dypt fat; i midten fylles hakket hvit gelé. Russisk salat serveres til.

Hummer à l'americain.

2 kg. hummer
1 boks champignons
100 gr. smør
2 spiseskjeer tomatpuré
1 spiseskje hakket persille
80 gr. hvetemel
8 dcl. buljong
1 dcl. fløte
1 spiseskje reven pepperrot
salt
pepper.

Hummerne kokes, og kjøttet tas ut av skallene. Innmat og den korallaktige massen langs ryggen legges tilside for å benyttes til sausen. Skallene knuses og settes over ilden med buljongen og litt av det vann hummeren er kokt i. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte kraft, ca. 8 dcl., småkoker i 10 minutter. 1 dcl. av kraften koker med tomatpuréen, all hummerinnmaten, som blev lagt tilside, og en teskje koldt smør; alt kokes et øieblikk, presses gjennem en sikt og has i sausen. Hummerkjøttet og champignonen varmes i sausen uten å koke. Like før anretningen tilsettes den stivvispede fløte, den revne pepperrot, hakkede persille, salt og paprika efter smak.

Hummerpudding.

750 gr. hummer eller 1/2 kg.s dåse
125 gr. smør
125 gr. hvetemel
1/2 l. kokende melk
9 egg
salt
muskat.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken, gis et opkok, avkjøles litt. Eggeplommene røres i, én ad gangen, krydderier efter smak, det småskårne hummerkjøtt og tilsist de stivvispede eggehviter. Has i smurt og strødd form og kokes i vannbad ca. 1¼ time. Serveres med rørt smør. Den utgnedne hummerrogn samt 1 dcl. sherry has i sausen.

Hummergrateng.

ca. 1 1/2 kg. hummer (2 hummer)
50 gr. smør
25 gr. hvetemel
3 dcl. nysilt melk
2 spiseskjeer finhakket persille
paprika
salt
1 dcl. sherry
2 eggeplommer.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk, småkoker i 10 minutter. Kjøttet uttas av den kokte hummer og skjæres smått op, røres i sausen tillikemed den hakkede persille, krydderier, vin og eggeplommer. Stuingen fylles i smurte skjell, strøes lett over med støtt kavring og dryppes med smeltet smør. Stekes i ovnen i 7 minutter.

Hummer med jerper.

Kolde, stekte jerper
kokt hummer
2 hårdkokte eggeplommer
1 spiseskje kremfløte
2 spiseskjeer matolje
2 teskjeer eddik
pepper
sennep
salt
østers
hodesalat.

Hummerrognen gnides fin og støtes sammen med litt av fettet som sitter i skallene, eggeplommene og fløten, til det er ganske fint; irøres olje, eddik, pepper og salt efter smak. Hummerkjøttet, som er delt op i pene, ikke for



Hummerkroquetter.

små stykker, samt de i pene skiver skårne jerper dyppes i sausen og legges vekselvis op på anretningsfatet. Salatblade og østers legges omkring. Resten av sausen serveres særskilt til.

Hummermousseline.

(Mousseline de homard.)

250 gr. rått hummerkjøtt
$2^1/_2$ dcl. fløte
1 eggehvite
15 gr. salt
pepper
muskatnøtt.

Hummerkjøttet skrapes og støtes med krydderiene til en fin deig; eggehviten tilsettes litt efter litt, mens man hele tiden rører hurtig med en skje eller støter. Farsen gnides gjennem en hårsikt, has i en gryte, røres 1 minutt over varmen, settes straks på småhuggen is og irøres forsiktig den tykke fløte litt efter litt. Farsen fylles i smurte små eller én større form og kokes under lokk i vannbad i middelsvarm ovn i ca. 20 minutter. Til hummermousselinen serveres små erter eller aspargeshoder, overhelt med smeltet smør eller med puré av forskjellige grønnsaker.

Hummer i form.

Hummerfarse
fiskegelé
trøfler.

En større form eller flere små beklædes med fiskegelé, idet man heller nogen få spiseskjefulle flytende fiske-

gelé i hver form. Disse settes i en balje, hvori man har småhuggen is; formen dreies rundt, til den får et jevnt, tynt belegg. Sidene pyntes med trøffelskiver, som først dyppes i flytende gelé. Når disse har festnet sig, fylles formen med hummerfarse.

250 gr. kokt hummerkjøtt støtes med 80 gr. fiskevelouté, gnides gjennem hårsikt, irøres 2 spiseskjeer fiskegelé og 2 spiseskjeer stivvispet fløte. Salt og kajenne efter smak. Settes på is for å stivne. Hvelves og serveres med puré av forskjellige grønnsaker.

Hummerkroquetter.

750 gr. hummerkjøtt
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
1/2 l. melk eller fiskekraft
1/2 dcl. sherry
pepper
salt
hummerfarve
1 eggeplomme
6 plater gelatin.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken eller kraften og gis et opkok; den vaskede gelatin smeltes heri. Kjøttet skjæres i små terninger og røres i den avkjølede saus tillikemed vin, krydderier, hummerfarve og eggeplommen. Stuingen legges ut over et fat, som dekkes lett med smørpapir. Når stuingen er ganske kold, deles den op i like store deler, som rulles til avlange små pølser; disse vendes i vispet egg; derpå i støtt, siktet kavring og kokes i smult. Kroquettene bør kokes like før de skal anrettes, men stuingen bør helst lages dagen før. På midten av fatet legges en potetbord, mot denne stilles kroquettene. Omkring stilles uthulede tomater, fylt med grønnsakepuré, likeledes legges tomatskiver øverst på potetborden. Persilleblade eller selleriblade stikkes i midten.

Hummer i skjell.

1 hummer
25 gr. hvetemel
40 gr. smør
2—2 1/2 dcl. melk
1 knivsodd pepper
1 spiseskje finhakket persille
1 eggeplomme
1 teskje støtt kavring.

Den kokte, kolde hummer deles op, kjøttet tas ut, efterat streng og «pave» er fjernet, skjæres op i små stykker, rognen tas vare på for sig. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes pepper, tas av ilden, irøres eggeplommer, persillen og hummerkjøttet. Legges i skjell, strøes med kavring og dryppes med ganske litt smeltet smør. Steker i ovnen 5—8 minutter. Pyntes med den fint utgnedne hummerrogn og finhakket persille.

Kreps.

(Écrevisses.)

Krepsen finnes i Norge særlig i Fredrikshalds-vassdra-

get og på Ringerike. En god matkreps bør være ca. 12 cm., den er da 5—6 år gammel.

Krepsen skylles godt og settes over ilden i kokende saltet vann, koker i 10 minutter. Kreps skal bli liggende i kokevannet til de er ganske avkjølet. En håndfull dill i kokevannet gir god smak. Skal kreps serveres au naturel, bør de være iskolde. Når de skal anrettes, tas skallet av halen, og man fjerner strengen, mens man lar skallet bli på hodet. De oplegges på rundt fat, halene møtes i midten, mellem hodene legges oliven, utskåren i spiral og fylt med krepsesmør. I midten settes grønne salatblade.

Kreps med remouladesaus.

50 kreps
1/2 l. hvitvin
1/2 l. vann
1 spiseskje salt
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
pepper.

Remouladesaus:

Majones av 2 eggeplommer
og 2 dcl. olje
1 dcl. kremfløte
1 dessertskje kapers
saft av 1/2 citron
1/2 teskje løksaft.

Krepsene vaskes og settes over ilden i det kokende vann og vin, blandet og tilsatt saltet. Når krepsen er kokt og avkjølet, tas krepsekjøttet ut og marineres med oljen, eddik og pepper, som blandes sammen og dryppes over de rensede kreps, trekker i dette i 2 timer. — Imidlertid har man sausen ferdiglaget. I den tillagede majones rører man den stivvispede fløte samt krydderiene.

Krepsepudding.

40 kreps
50 gr. smør
60 gr. hvetemel
1/2 l. melk
120 gr. krepsesmør
5 egg
salt
kajenne.

Den vaskede, kokte kreps renses og skjæres op i firkantede små stykker. Smør og mel røres sammen, spedes med melken, gis et opkok, avkjøles. Krepsesmøret røres 1/4 time, has i sausen, likeså tilsettes eggeplommene, krydderiene, krepsekjøttet og tilsist de stivvispede eggehviter. Stuingen helles i godt smurt form og koker i vannbad ca. 1 time. Serveres straks den er ferdigkokt med aspargessaus eller bechamelsaus.

Kreps i skjell.

25 kreps
10 champignons
250 gr. fiskefarse
35 gr. smør
20 gr. hvetemel
2 dcl. melk
1 teskje ansjossmør
1/4 — citronsaft
1/2 dcl. sherry
1 knivsodd kajenne.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, tilsettes ansjossmøret, gis et opkok, tilsettes den fint ut-

gnedne rogn, de kokte kreps, små, kokte fiskeboller, laget av farsen, de i 2—4 deler kløvde champignons, citronsaften, vinen og kajennen. Legges i skjell, står i stekeovnen nogen minutter; idet de skal serveres, strøes finhakket persille eller finskårne salatblade over.

Krepsesoufflé.

(Soufflé d'écrevisses.)

Kreps
trøfler
250 gr. hvetemel
6 dcl. melk
salt
pepper
muskat
100 gr. reven parmesanost
45 gr. smør
5 egg
2 spiseskjeer krepsesmør.

Melet has i en jerngryte og blandes litt efter litt med melken, tilsettes pepper og muskat, gis et opkok under stadig omrøren; tas straks av ilden og irøres den revne ost, krepsesmøret, smøret, eggeplommene og tilsist de stivvispede eggehviter. Denne masse legges lagvis med de rensede krepsehaler og trøffelskiver i smurt, ildfast form. Deig underst og øverst. Souffléen stekes i ikke for varm ovn ca. 25 minutter.

Krepsetimbal.

1 kg. fiskefarse
50 kreps
1 liten boks champignons
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
1/4 l. melk
1/4 l. fløte
salt
krepsesmør.

En timbalform pensles godt med koldt, rørt smør, beklædes med rensede krepsehaler. Formen bestrykes derefter med fiskefarse ca. 2 cm. tykt og fylles med ragout, laget på følgende måte: Smør og mel røres sammen, spedes med melken og fløten, gis et opkok; resten av krepsehalene, små fiskeboller, champignonen og krepsesmøret varmes i sausen uten å koke. Formen dekkes med fiskefarse; koker i vannbad i ovnen 3/4 time. Serveres med krepsesaus.

Kreps i gelé.

40 kreps
120 gr. gulerøtter
100 gr. løk
30 gr. persille
40 gr. smør
2 1/2 dcl. kjøttkraft.

De rensede, finhakkede gulerøtter, løk og persille brunes lett i smøret, påhelles vinen; heri kokes krepsene 10 à 15 minutter. Krepsehalene renses, og skallene legges tilside. Resten av skallene og de kokte grønnsaker støtes fint, tilsettes 15 gr. smør, 60 gr. krepsesmør, 1 dcl. tykk hvit saus samt 6 spiseskjeer smeltet fiskegelé. Alt gnides gjennem hårsikt i et kar som settes på småhuggen is; rør i det 3 minutter og tilsett 2 1/2 dcl. vispet fløte og krepsehalene, skåret i små terninger. 20 haleskal-

ler fylles med denne masse og dekoreres med grovhakkede trøfler. En glatt charlotte-form beklædes tykt med gelé, bunnen og sidene garneres med krepsehaler, som først er dyppet i halvflytende gelé. Når alt er godt stivnet, fylles med resten av den ferdiglagede masse, som like før ifyllingen irøres 1 spiseskje grovhakkede trøfler. — Formen dyppes et øieblikk før den skal tømmes, hurtig i varmt vann, de fylte krepsehaler legges omkring.

Retten kan også serveres i formen; da helles gelé øverst i formen efterat massen er stivnet. Over massen pyntes da med krepsehaler, trøfler og og kjørvelblade, og et tynt lag fiskegelé helles over.

Krabbe.

Krabben må være tung og ikke vannfull. Av innmaten spises alt undtagen «paven», som sitter like bak øinene. — Krabben settes over ilden i fosskokende, saltet vann, 1 l. vann og 50 gr. salt. Krabben koker 20—25 minutter. Legges op på ryggen. Når de skal brukes, tas finnene av, deles derefter rundt om, og alt kjøtt uttas.

Krabbe, stuet.

35 gr. smør
25 gr. hvetemel
4 dcl. sur fløte
1/2 dcl. sherry
kajenne
salt.

I liten dyp tallerkenfull krabbekjøtt. Smør og mel røres sammen, spedes med fløten; i mangel av sur fløte tas søt fløte og 1 teskje eddik. Rognen gnides fin på en fjel med ganske litt koldt smør. Rognen has i samtidig med melet. Stuingen tilsettes krydderier og krabbekjøttet og tilsist vinen. Skallene beskjæres om kanten, vaskes, tørres med et klæde, fylles med stuingen, som må være temmelig fast, bestrykes med pisket egg, dryppes med smeltet smør og drysses over med støtt, siktet kavring. Settes i varm ovn og stekes lyse gulbrune ovenpå. Serveres i skallene, som legges på fat med serviett.

Krabbe i skjell.

(Crabe en coquille.)

2 krabber
fløte
eddik
kavring
salt
pepper
sennep
smør.

Det rensede krabbekjøtt og halvt så meget kavring som krabbekjøttet blandes og tilsettes salt, pepper, eddik og sennep efter smak. Fløte irøres, til det blir passe tykt. Has i godt smurte skjell og strøes over med kavring. Små stykker smør legges

øverst, og skjellene stekes i ovnen til de er pent brune.

Krabbe, nedlagt, I.

2 krabber
1¼ dcl. fløte
60 gr. smør
3 eggeplommer
salt
pepper
kajenne.

Det rensede krabbekjøtt hakkes fint, has i gryte med smøret og krydderier efter smak, småtrekker i 20 minutter. Tas av ilden, og fløten og eggeplommene has i; småtrekker videre på siden av komfyren, inntil stuingen er som en tykk farse; gnides gjennem hårsikt, presses i små krukker, som når det er koldt, dekkes med klaret smør.

Krabbe, nedlagt, II.

2 krabber
salt
kajenne
120 gr. smør

Det rensede krabbekjøtt støtes i en morter med krydderiene, gnides gjennem hårsikt, presses i små krukker eller kopper, dekkes med avklaret, smeltet smør og stekes i ikke for varm ovn ½ time. Når det er koldt, dekkes krukkene med avklaret smør.

Reker.

Reker kokes i sjøvann straks de er fisket; de selges kun kokt. Deres godhet er avhengig av hvor friske de er, og hvorledes de kokes. Ha dem i kokende saltet vann og hold dem kokende, store reker i 7 à 8 minutter, små reker i 5 minutter.

Reker, stuede.

100 gr. makaroni
200 gr. rensede reker
2 dcl. kremfløte
40 gr. reven pepperrot
1 teskje eddik
1 knivsodd sukker
persille.

Den kokte, smått opskårne makaroni og de rensede reker blandes sammen. Fløten vispes stiv, irøres den revne pepperrot, eddik og sukker, makaronien og rekene. Serveres i skjell og strøes med finhakket persille.

Reker og kaviar.

(Caviar aux crevettes.)

50 gr. kaviar
½ l. reker
kapers
1 citron
¼ teskje finhakket løk
brød
smør
kajenne.

Brødet skjæres i skiver, utstikkes runde, påsmøres smøret og belegges med en tynn skive citron. Kaviaren irøres løken, nogen dråper citronsaft og ganske litt kajenne; denne blanding legges litt høit på brødskivene; en fordypning gjøres i midten helt ned til citronen; heri legges først nogen kapers, og de rensede reker stilles op omkring.

Reker med torskerogn.

Rogn
smør
reker
blomkål.

Den kokte rogn skjæres i skiver og brunes i smøret, blandes med de rensede reker og den kokte, smått opdelte blomkål. Serveres enten kold i majonessaus eller varm i blomkålsaus.

Torsketunger.

Torsketunger
smør
1 løk
1 spiseskje finhakket persille
saft av 1 citron
2 dcl. hvit saus
1 dcl. tomatsaus.

Torsketunger kjøpes som regel saltede. De vaskes da over når de skal brukes; utvannes i 24 timer; skift vannet av og til. Settes over ilden i koldt vann og gis et raskt opkok, småtrekker derefter under lokk i 15 min., skal ikke koke. Legges op på et klæde. Smør, persille og citronsaft has i kaserolle. Tungene legges i 2 min. Løken hakkes og tilsettes, likeså den hvite saus, sist tilsettes tomatpuréen. Tungene legges op på et fat, og sausen helles over. — Tunger kan også kokes, griljeres og stekes lett i smør.

Torskerogn, stekt.

Rognen legges inn i et stykke tynt tøi og koker fra ½—¾ time efter størrelsen i kokende, saltet vann.— Den kokte rogn skjæres i skiver når den er kold, vendes i blandet hvetemel, pepper og salt, stekes på panne i brunet smør. Den kokte, kolde rogn kan også skjæres i litt tykkere skiver som vendes i egg og kavring og kokes pent brune i smult-gryte.

Torskekaviar.

Frisk, løs rogn benyttes. Hinnen brytes, og rognkornene uttas med en skje, røres med fint bordsalt, inntil det er godt utjevnet. Det bør røres ca. ¾ time; settes bort på et kjølig sted 14 dager à 3 uker. Serveres med pepper og citronsaft. Torskekaviaren lages de første 14 dager av april måned.

Torskelevergrateng.

(Foie de cabillaud au gratin.)

Torskelever
østers eller tomat
1¼ dcl. god hvit saus
smør
kavring
salt
pepper.

Den godt vaskede lever kokes og skjæres i små stykker. Østersene eller tomatene og leveren blandes, tilsettes salt og pepper efter smak, legges i smurte skjell, litt saus helles over, dekkes lett med støtt kavring, belegges med litt smør og stekes i ikke for varm ovn 10 à 15 minutter.

Torskeleverboller.

(Quenelles de foie de cabillaud.)

250 gr. lever
2 spiseskjeer revet brød
1 teskje finhakket persille
2 eggeplommer
salt
pepper.

Den vaskede, tørrede lever hakkes fin og blandes med det revne brød og persillen, tilsettes de vispede eggeplommer, så meget at det binder godt sammen uten å bli for fuktig. Pepper og salt tilsettes efter smak. Dannes til små boller som småtrekker i 10—15 minutter. Serveres i sauce piquante.

Stuet fiskeinnmat.

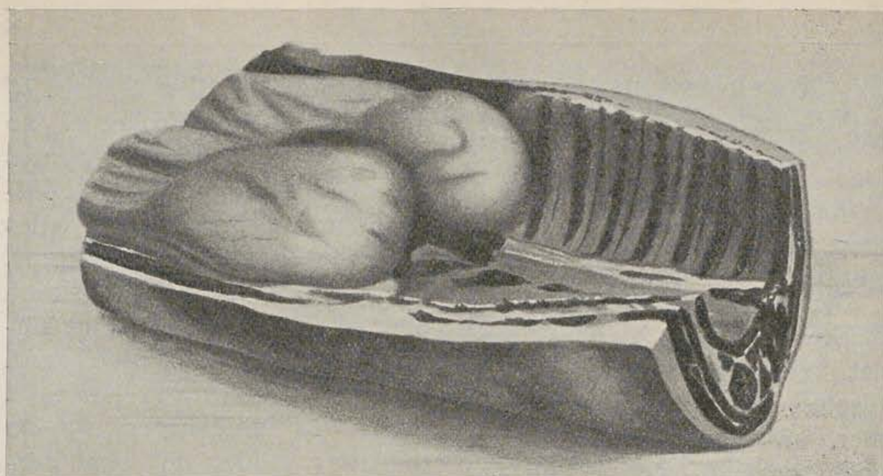
Krøll, lever, rogn og melke
25 gr. smør
20 gr. hvetemel
1½ dcl. fløte eller melk
1 spiseskje koldt vann
½ dcl. sherry
salt
1 spiseskje finhakket persille.

Den godt vaskede innmat settes over ilden i kokende, saltet vann — til 1 l. vann ½ dcl. salt — småkoker i 20 minutter. Tas op, pyntes av, opskjæres og legges i ildfast, smurt form; overhelles følgende saus: Smelt smøret, rør i melet, spe med fløten eller melken og gi det et opkok. Tilsett det kolde vann og vinen. Formen settes i ovnen og småsurrer 15—20 minutter. Idet det skal serveres, strøes den finhakkede persille over.

Fiskeinnmatkaker.

1 kg. fiskeinnmat
200 gr. kokte poteter
1 spiseskje potetesmel
1 egg
pepper
salt
1 teskje gressløk.

Den kokte innmat males 1 gang med potetene. Det øvrige tilsettes. Lages til mindre kaker, som meles og stekes i smør eller fett. Serveres med brunet smør eller brun saus.



Kjøtt.

Kjøtt er et av våre viktigste næringsmidler. Skjært kjøtt er musklene av forskjellige dyr med tilbehør av fett, sener, bindevev, blodkar og blod.

Nyslaktet kjøtt skal man ikke bruke; om sommeren bør det minst henge 3 à 4 dager, om vinteren 8 à 10 dager eller lengere, alt efter hvor koldt og luftig man kan opbevare det. Dødsstivheten inntrer fra ¼ til flere timer efter døden. Når det har hengt en tid, gir stivheten sig, kjøttet blir mørt. Selvfølgelig må kjøttet ikke henge for lenge eller så lenge at det blir skjemt.

Godt kjøtt skal ha en frisk, rød farve, være isprengt fett, og fettet være lyst og fast.

Kjøttets farve er ellers forskjellig hos forskjellige dyreslag. Noget kjøtt er hvitt, f. eks. kanin, høns; andre dyr har mørkt kjøtt, f. eks. okse, får; atter andre har både hvitt og mørkt, f. eks. tiur og røi. I luften skifter farven og blir mørkere, særlig i kjøttdeig.

Kjøttet tilberedes ved koking og steking.

Almindelige bemerkninger angående valg av kjøtt og behandling av kjøtt:

1. Enhver husmor må ved innkjøp forstå å velge det gode, fordelaktigste stykke kjøtt.

2. Det skal ha et marmorert utseende — fett isprengt kjøttet; dette er særlig karakteristisk for oksekjøtt.

3. Det skal være fast og elastisk ved berøring, og skal neppe fukte fingeren.

4. Ingen lukt. Er man i tvil, opdager man lett den dårlige lukt, om litt av kjøttet hakkes fint op og has i varmt vann.

5. Det skal ikke bli meget vått eller renne vann av det, om det opbevares en dag eller to, tvertimot, det skal bli tørt på overflaten. Kjøtt som har vært frosset derimot, er alltid fuktig på overflaten, men kan derfor være utmerket kjøtt.

6. Frossent kjøtt må skyte is.

7. Straks kjøttet er kommet i hus, må alt mulig innpakningspapir fjernes; det kan ta smak av papiret, og papiret suger kjøttsaft til sig.

8. Vask kjøtt over med kjøttklædet, opvridd i varmt vann, og fjern kontrollmerket.

9. Se ofte efter kjøttet i varmt vær.

10. Legg det på et fat, nær, men aldri direkte på is. Ha også et flueskap om sommeren, og la kjøttet henge fritt heri, ikke berøre trådduken.

11. Ved koking av kjøtt er kunsten den å holde gryten uavbrutt i jevn og sakte kok og skumme omhyggelig; hell litt koldt vann i gryten efter første gangs skumning, derved drives det resterende skum op på overflaten.

12. Grytens størrelse må avpasses efter kjøttets, enten man koker eller steker.

13. Kjelen eller kasserollen hvori kjøtt kokes, må ha tettsluttende lokk.

14. Kjøtt som skal kokes, settes enten over i koldt, saltet vann eller i kokende vann. Settes kjøttet over i koldt vann, trekkes endel eggehvitestoffer, noget vann, salter og uttrekksstoffer over i suppen. Suppen blir god og kraftig, men kjøttet mindre verdifullt.

15. Settes kjøttet over i kokende, usaltet vann, stivner straks eggehvitestoffene i ytterkanten, og kraften blir i kjøttet. Setter man ben og mindre kjøttfulle stykker over i det kolde vann og legger kjøttet i når benene har kokt ½ times tid, opnår man både god suppe og godt kjøtt.

16. Steking skjer enten på spidd, i ovn, i gryte, på rist, på stekepanne eller i fett.

17. Ved steking på spidd stikkes dette gjennem kjøttstykket; kjøttstykket dreies stadig omkring; en skål stilles under kjøttet for å opta den neddryppende kjøttsaft. Kjøttstykket skal inngnides med salt og først anbringes nær varmen, forat eggehvitestoffet hurtigst mulig kan stivne, der-

efter flyttes litt for å hindre kjøttet i å brennes. Enkelte liker også å gni kjøttet inn med hvetemel, først samtidig med saltet, siden et par ganger under stekningen; drypp ofte over kjøttet med skyen. Om nødvendig beskyttes kjøttet mot for sterk varme ved at et smurt kjøkkenpapir legges omkring det. Dette avtas mot slutningen av stekningen. Til stekningen anvendes av brensel fordelaktigst koks eller kull; kun strålevarme, ingen flamme. Man må beregne en 25 minutters stek til hvert $^1/_2$ kg. kjøtt, når kjøttstykket veier 5 à 6 kg. Ved større stykker beregnes litt kortere tid, til mindre forholdsvis litt lengere tid.

18. V e d   s t e k n i n g   i   o v n   må ovnen og pannen være sterkt ophetet. a) Kjøttet bør helst ligge på en godt smurt rist eller smurt stativ, så høit at steken ikke kommer i berøring med saften eller fettet. Væske i stekepannen behøves ikke, da vannet eller kraften heller virker skadelig enn gavnlig på grunn av den derved fremkommende damp. Steken skal ofte dryppes med det fett som renner ned i pannen, eller i mangel av dette med annet fett. b) Kjøttet gnides inn med smør eller fett og legges i den sterkt ophetede, godt smurte panne; når kjøttet er brunt, efter ca. $^1/_4$ times forløp, tilsettes kokende vann eller buljong; kjøttet dryppes ofte under stekningen. For å bevare kjøttets aroma må stekeovnen være absolutt ren. Intet kan brunes pent eller få en sprø skorpe, hvis det er formeget damp i ovnen; denne, som fremkommer enten ved at der er tilsatt vann eller ved fordampning av selve kjøttets vann, minskes ved at ventilene i ovnsdøren åpnes. Finnes ikke ventiler, må stekeovnsdøren av og til åpnes. Ovnen skal være sterkt ophetet de første 10—15 minutter, herefter kan varmen minskes noget. Har man vann i stekepannen fra først av, opnår man jo kun en varme av 100°; ha derimot, som ovenfor sagt, én eller to skjeer fett i pannen, ti fettet opnår en meget høiere temperatur enn vann.

H u s k   a t   e n   h a l v v a r m   o v n   ø d e l e g g e r   e n h v e r   g o d   s t e k.

19. S t e k n i n g   i   g r y t e. Jerngryten må være rykende varm, og det smør eller fett som skal brukes, må være rykende hett, ikke brent. a) Det vaskede, tørrede kjøtt legges i og brunes på alle sider. Efter bruningen flyttes gryten over svakere varme. Lokket skal ikke legges helt over; en liten åpning gjør at dampen kan trekke ut. b) Man kan brune i smør, og når kjøttet er brunet, spedes med eller dryp-

pes med melk, fløte eller kraft. Oksefilet, vilt etc. bør stekes på den måte. c) Større steker, som skal stekes i gryte, brunes, påhelles væske såmeget at den står halvt op ad kjøttet; man må efter første opkok ikke la det fosskoke, men holde det like på kokepunktet.

20. Ristning av kjøtt. Kjøttet smøres med avklaret smør og legges på godt smurt rist. Under ristningen smøres kjøttet også flere ganger over for å hindre kjøttet i å bli tørt. Kjøttet bør vendes med særskilte, dertil bestemte tenger; kjøttet må ikke stikkes i. Når der på den ristede overflate viser sig små bloddråper, bør ristningen stanses. Glør er det beste brensel til ristning; røk må der ikke være. Drypper noget fett på glørne og forårsaker røk, må disse straks fjernes. Risten som kjøttet legges på, må være meget varm, ellers vil kjøttet lett henge fast. Jo større og saftfullere et stykke kjøtt er, desto hurtigere og mere fullkommen må den første ristning være; dette gjelder særlig kjøtt av okse og får. Når kjøttets overflate er ristet, må varmen minskes, ellers vil kjøttets ytterside bli for brent og hård og innvendig aldeles rått. Små stykker kjøtt ristes hurtig over sterk varme; derefter ca. 5 minutters efterstekning.

Ristning av lyst kjøtt (hvitt kjøtt), kalv og lam, foregår best over jevn ild, således at ristning og gjennemstekning foregår samtidig. Drypp det lyse kjøtt ofte over med avklaret smør; benytt en smørkost til dette. Når den saft som kommer frem, er hvit, er kjøttet ferdig.

21. Stekning av småstykker av kjøtt på panne. Kjøttet bankes og legges kortest mulig på trefjel. Salt ikke kjøttet før i det øieblikk det skal stekes.

Kjøttet må være tørt; ikke for mange stykker koldt kjøtt må legges i den varme panne ad gangen, og kjøttet må ikke stikkes i med gaffel. Pannen må være varm, og smøret eller fettet hett før kjøttet has i. Få så hurtig som mulig en skorpe om kjøttet; dette gjør kjøttet saftigere.

Fettkokning.

22. Stekning i fettgryte. Fettgryten bør være en litt dyp jerngryte, og man bør ha en metalltrådkurv med langt håndtak, som passer ned i jerngryten. I kurven legges de ting som skal stekes, efterat kurven først er dyppet i det varme fett. Alt plante- og dyrefett kan anvendes til stekning.



Fettkoking.

Fett er bedre til steking enn smør, da smøret ikke tåler nogen høi varmegrad. Oksefettet er det beste. Meget anvendelig er også en blanding av:

1/2 kg. oksenyrefett.
1/2 kg. kalvefett.
1/4 kg. svinefett.

Fettet skjæres smått op, has i jerngryte, og til 5 kg. fett tas 1/2 l. vann. Vannet hjelper på smeltningen. Så lenge vannet ikke er ganske fordampet, undergår fettet en opløsningsprosess; kokingen efter vannets fordampning medfører først fettets rensning.

Man kan bruke en blanding av kokefett og smult, og man kan bruke olje.

Koking av fett.

2 1/2 kg. oksetalg.
1/2 l. vann.

Rens talgen og skjær den op i småstykker, la den ligge i koldt vann i 4 timer. Kokes i jerngryte med vannet, settes over sterk varme, så det koker hurtig op, og under lokk; skum, sett gryten over sterk varme og ta lokket av efter 1 times forløp. Fortsett kokingen til «fettgrevene» er sprø og har samlet sig. Fettet avtas, står i 5 minutter og avkjøles, innen det siles op i en krukke gjennem en sil, hvori der er lagt et stykke tynt tøi. Kokende fett har en høi temperatur (ca. 300 grader), og som følge herav vil man lett ødelegge silen, om man ikke er litt forsiktig.

Krukken settes bort til fettet er koldt og stivnet; overbindes med papir, som prikkes nogen huller i.

Koking av fett.

3 deler talg, okse- eller fåretalg.
1 del smult.

Behandles og kokes som forklart ovenfor. Av $1^1/_2$ kg. talg får man 1 kg. avklaret fett.

Koking i fett.

Kokende fett bobler ikke; boblene og «surringen» kommer av at der ennu er vann i fettet. Så lenge fettet koker (bobler), vil termometret vise 100° C., men når vannet er fordampet, og fettet blir «stille», vil det om litt dampe av fettet, og temperaturen vil være ca. 200°; fettet er da passe til å koke småstykker av kjøtt eller fisk i, særlig ting som er griljert. Ting som skal være meget sprø, som tynne potetskiver, trenger ca. 250°; fettet kan få en varmegrad av ca. 300° — forskjellig efter hvilken sort fett der benyttes.

Som regel er det små stykker fisk, kjøtt eller oplagede ting av samme, som ruletter og kroketter, som kokes. Det særegne er at det som kokes, blir påvirket ens helt omkring av en meget høi varmegrad, således at skorpen dannes særlig hurtig og sterkt tettende. Fettet må fullstendig dekke det som skal kokes. Kroketter eller annet som skal griljeres, må være helt dekket av kavring; finnes der bare flekker, vil de lett revne her. Straks det stekte tas op av gryten, legges det på papir eller flatbrød eller på et varmt klæde, som legges på en omvendt hårsikt, således at dampen slipper ut, og anrettes helst snarest mulig. Skal det ligge en tid, må det være i en varm ovn; damp tåler det på ingen måte, det blir bløtt.

Efterat fettgryten er passe varm til å kokes i, må den ikke stå ledig; legg iallfall en brødskive eller potetskive i, fettet brennes da ikke så lett.

Legg ikke for mange stykker fisk eller kjøtt ad gangen i gryten; herved blir fettet så avkjølet, at det trekkes inn i den ting som skal stekes, før der kan bli tale om nogen bruning.

Intet må legges i fettgryten før fettet er hett; utålmodighet og ukyndighet straffer sig ganske ordentlig. — Hvad der stekes i halvt varmt smult eller fett, blir motbydelig både av smak og utseende, griljeringen vil kun innsuge fettet.

Stekefettets forskjellige varmegrader.

Smør når 120—130° C. uten å brenne; det smelter ved 33°, ved videre ophetning koker vannet bort, idet smøret holder sig ved 100° (det «freser»), ved noget over 100° brunes smøret, gir en god lukt og smak, ved 200° blir det brent.

Animalsk fett når fra 135° C. til 180°, eftersom det er varmt, hett eller meget hett; i siste tilfelle ryker det lett.

Svinefett når 200° C.

Gåsefett når 220° C.

Plantefett når 250° C.

Olivenolje når 290° C.

Fettet er varmt, når det bobler om man legger en brødskorpe i; — det er hett, når det spruter om en fuktig gjenstand legges i; det er meget hett, når det ryker av det.

Alt som er griljert, kokes i hett fett; til alt som kun skal kokes et par minutter, må man ha meget hett fett. Når fisk skal stekes i fettgryte, dyppes den først i lettsaltet melk og rulles derefter i mel.

Påpasselighet med hensyn til det brukte fett.

Straks fettet er brukt og ganske litt avkjølet, skal det siles op gjennem et klæde; både griljering og meling vil efterlate noget avfall, dette vil legge sig som en grumset masse på bunnen av kokekaret. Sil altså fettet, for det første av renslighetshensyn, for det annet for fettets holdbarhets skyld.

Har man forsømt å sile op fettet efter bruk — bør ikke skje —, må bunnfallet skrapes bort; dette vil nemlig brennes før fettet er hett nok til å koke i. Legg straks en potet som er skåret i tynne skiver, i fettet; når skivene blir brune, skummes de vekk; den porøse potet vil trekke lukt til sig og således rense fettet.

Almindelig smult og kokusfett siles op i et kar hvori man først har helt litt varmt vann. Når fettet stivner, kan lett alt bunnfall skrapes vekk. Med de bløtere fettarter kan man ikke gå frem på denne måte, ti disse vil blande sig med vannet.

Hvert kjøkken

må ha sin fettgryte; også i alle småkjøkkener må man lære sig å ta vare på alle fettrester, koke dem og klare dem — nyretalg, stekefett, skumfett av kjøttsupper. Om det bare er ganske lite man har, det kommer godt med, når man skal steke fisk, pannekaker o. m. a.

Hvorfor skal vi i det norske kjøkken bruke så meget

smør til matlagning? Det er ukjent vare i det engelske og franske kjøkken. Selv fisk steker vi i smør; det lønner sig hverken på den ene eller annen måte. Der kan ikke serveres bedre stekt fisk enn den som kokes i fettgryte, og så litt brunet smør eller plantefett til.

Fettet kan brukes op og op igjen, selv om det blir noget brunt. Koker man fettet av og til ½ time i meget vann eller melk, hjelper det på bruningen. Derefter skal det avkjøles. Både fett og vann helles op, og straks fettet er stivnet, skrapes undersiden ren for avfall. Fettet smeltes igjen, forat alt vann kan fordampe. (Se nærmere under slaktning.)

Kjøtt.

Kjøttrettene er beregnet rikelig til 6 personer, hvor intet annet er nevnt.

Retter av oksekjøtt.

Oksestek.

Man beregner ¼ kg. til hver person.

6 kg. tykkstek (lårstek)
salt
1 løk.

Steken vaskes over og tørres, legges med fettet ned i varm panne, drysses over med salt og settes inn i en sterkt ophetet ovn, den rensede løk legges i pannen, står urørt ½ time. Fra nu av dryppes med fettet i pannen, eller, om man heller vil bruke fremgangsmåten med vann, helles inntil 1 l. kokende vann i pannen, og med dette dryppes over hvert kvarter. Hell ikke alt vannet med en gang i pannen, men litt ad gangen. Oksesteken må steke ca. 2½ time, lengere eller litt kortere, eftersom man vil ha steken gjennemstekt.

Ved anretningen skjæres steken i skiver tvers over trevlene og inn til benet; legges på varmt fat, lett smurt med smør, og pyntes med stekte franske poteter eller kokte poteter, salat og karse. Glem ikke marven og det stekte fett. Dette skjæres og legges på stekefatet i siste øieblikk før serveringen. Skyen i pannen kan siles fra ½ time før anretningen, skummes og innkokes og benyttes som saus, eller man bruker spansk saus eller brun stekesaus.

NB. Låret deles i 3 deler: 1) lårstek, 2) mellemlår og 3) skank. Lårsteken deles fra mellemlåret ved det fremstående ben, således at dette følger lårsteken.

Mørbradstek.

Mørbradsteken behandles som tykksteken. Den ytre filet

bør bankes litt, før steken settes i ovnen. Mørbradstek trenger noget kortere steketid, fra 1 ½ til 2 timer.

Fileten må være dekket av fettet til beskyttelse under stekningen. Underfileten, som er stekt før ytterfileten, vil ellers bli tørr. Ilden må ikke være for sterk, men godt vedlikeholdt.

Den beste saus får man ved å skylle stekepannen med litt vann, forutsatt at skyen i pannen ikke er brent. La dette koke inn. Som regel får man for lite saus kun av skyen; man må da tilsette kraft, kokt på knuste ben, eller et par maggi-buljongterninger opløst i kokende vann. Benene brunes i fett på panne, has derefter i en gryte, påhelles så meget lett saltet, lunkent vann, at benene er dekket, heri helles skyen fra steken. Kokes godt inn, jo lengere dess bedre, siles og er ferdig til bruk.

Engelsk oksestek.

3 kg. kjøtt
1 spiseskje salt.

Mørbradsteken vaskes, tørres, legges i pannen, som settes inn i den sterkt ophetede ovn. Efter 1 times forløp vendes steken, dryppes med skyen og steker ennu ca. 1 time. — Til saus serveres kun skyen, hvorav fettet først må skummes.

Oprullet oksestek.

3 kg. tykk oksekam
1 liten løk
1 spiseskje finhakket persille
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
50 gr. ferskt flesk
50 gr. smør.

Kjøttet skjæres ut fra benet, inngnides med den finhakkede løk, finhakkede persille, salt og pepper, spekkes med 2 fleskerader, surres rundt sammen med hyssing og ligger således til næste dag.

Legges i pannen, overdryppes med det smeltede smør, stekes ca. 1 ½ time. Til saus kun den avskummede sky.

Serveres med engelske poteter; skrelte hele poteter legges i pannen til steken, overdrysses med litt salt og koker med skyen ¾ time.

Surstek.

3 kg. kjøtt
½ flaske eddik
1 l. vann
2 teskjeer salt
1 teskje pepper
100 gr. smør
2 l. kokende vann.

Saus:

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
¾ l. kraft
1 teskje sukker
1 — eddik
1 dcl. sur fløte.

Steken vaskes, legges natten over i eddik og vann. Steken tørres, inngnides med det blandede pepper og salt. Smøret brunes i jerngryte; heri brunes nu kjøttet på alle kanter, på-



Oksefilet med asparges.

spedes det kokende vann, småsurrer under lokk 1 ½ time.

Sausen: Smør og mel langbrunes, spedes med den silte og skummede kraft og fløten, småkoker 10 minutter, tilsettes sukker og eddik.

Man kan også legge steken i nysilt melk, og la den stå til melken blir sur (2 døgn); når kjøttet er brunet, spedes med den sure melk, fløte og vann.

Oksefilet.

(Filet de boeuf.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
50 gr. smør
³/₄ l. kokende vann eller kraft
salt.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ dcl. sherry
1 knivsodd kajenne
kraft fra fileten.

Kjøttet utskjæres fra benet med en skarp kniv: kjøttet er omgitt av en hinne, og med kniven følger man denne; bankes litt, alt skinn fjernes, spekkes med opskårne fleskestrimler eller omvikles med flesk. Smøret brunes i stekepannen, heri brunes fileten på alle sider, påspedes det kokende vann, saltes, småkoker under lokk ½ time.

Saus: Smør og mel langbrunes, spedes litt efter litt med den silte kraft, ½—¾ l., småkoker i 10 minutter; tilsettes sherry, kajenne og salt efter smak. Til fileten serveres kokt makaroni, asparges, grønnsaker, potetroser, kastanjer, yorkshire-pudding og reven pepperrot.

Oksefilet kan overhelles med varm béarnaisesaus.

NB. På benet kokes kraft, efterat alt kjøtt er skrapet fra; kjøttet brukes til kjøttkaker f. eks.

Anrettes fileten med asparges, kan disse stikkes inn i en gulerotring og opstilles langs

fileten vekselvis med potetroser. Over fileten legges lett gulerotfrynser og persillerotfrynser. Finhakket persille strøes over.

Oksefilet à la Godard.

(Filet de boeuf à la Godard.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
2 gulerøtter
2 løk
hjertebladene av 2 sellerirøtter
30 gr. rå mager skinke
60 gr. smør
2 spiseskjeer madeira
1 liten gren timian
1 lite stykke laurbærblad
smør.

Fileten utskjæres, og med en skarp kniv borttas alle hinner og sener forsiktig, således at kjøttet ikke blir beskadiget.

Fileten spekkes med tynne strimler flesk. De rensede gulerøtter, løk og selleriblade hakkes fint, tilsettes den i terninger skårne skinke, timian og laurbærblad, røres i gryte med smøret i 5 minutter, og tilsist skylles gryten med vinen. Alle grønnsakene legges i bunnen av en jerngryte, passende i størrelse til kjøttstykket. Fileten inngnides med pepper og salt og legges op på grønnsakene, dryppes rikelig med smeltet smør. Lokk legges på gryten, som settes inn i en ikke for varm ovn og kokes sakte, dryppes ofte med smeltet smør. Efter ca. ¾ time tas lokket av gryten, således at kjøttet kan få en pen brun farve. Fileten legges op og holdes varm. Grønnsakene koker i 10 minutter med ¼ l. buljong, siles gjennem sileklæde eller hårsikt og helles over den opskårne filet eller serveres særskilt. Oksefileten anrettes på et avlangt fat og omgis med små bunter kokte grønnsaker, gulerøtter, erter, bønner og hvite røtter, kokt hver for sig og dekket med smør.

Oksefilet med makaroni.

(Filet de boeuf à l'italienne.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
60 gr. smør
salt
¾—1 l. kjøttkraft
200 gr. makaroni
125 gr. reven skarp ost
125 gr. smør.

Fileten utskjæres, hinner og sener fjernes, og fileten spekkes tversover med fleskestrimler. Strimlene skal stikkes på skrå mot hverandre.— Når stekepannen er het, brunes de 60 gr. smør i den, og fileten brunes heri, idet den spekkede side legges ned først. Vendes og brunes helt rundt, drysses med litt salt, og fileten settes inn i en riktig varm stekeovn og påhelles litt efter litt den kokende kraft; stekes fra ½—¾ time. Fileten dryppes ofte, men må ikke stikkes i under stekningen. Makaronien settes over ilden i kokende, saltet vann. Til

200 gr. makaroni bør man ta 2 l. vann og 1 skje salt, kokes i 20 minutter og skylles over med koldt vann. Legges langs hinannen på fjelen og skjæres igjennem alle på engang ca. 3 cm. lange. Has tilbake i gryten, og smøret og den revne ost røres hurtig i. Fileten skjæres i skiver, legges sammen som hel på avlangt, varmt fat, og makaronien legges på begge langsider. Fatet pyntes med salatblade og karse.

Oksefilet med champignons

(Filet de boeuf aux champignons.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
60 gr. smør
salt
3/4 l. kjøttkraft
1/2 kg. champignons
1 dcl. hvitvin.

Fileten utskjæres, spekkes med fleskestrimler, brunes i smøret. Fileten strøes med litt salt, settes i varm ovn og påhelles den kokende kraft litt efter litt; dryppes ofte med skyen. Når fileten er ferdigstekt, helles skyen over i gryte, tilsettes champignonskraften og vinen, koker inn i 10 minutter. 2/3 av champignonen varmes i skyen uten å koke, resten benyttes til å pynte fileten med. — Serveringsfatet pyntes forøvrig med salat, karse og tomater.

Oksefilet à la duchesse.

(Filet de boeuf à la duchesse.)

2 kg. oksekam
2 trøfler
50 gr. salt tunge
50 gr. flesk
60 gr. smør
2 dcl. portvin
4 dcl. kjøttkraft
tomater
kalvebrisler
poteter à la duchesse.

Fileten utskjæres, spekkes med trøfler, tunge og flesk, alt skåret i strimler. Fileten brunes hurtig i det brunede smør, saltes og settes inn i den sterkt ophetede ovn. Når fileten er begynt å brunes, dryppes den med skyen og vinen. Når fileten er ferdigstekt efter ca. 3/4 times forløp, siles skyen fra og kokes inn, til den jevner sig. Fileten anrettes på avlangt varmt fat, pyntes med glaserte kalvebrisler, tomater og poteter à la duchesse vekselvis med små buketter karse eller grovskåren salat.

Oksefilet à la jardinière.

(Filet de boeuf à la jardinière.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
salt
60 gr. smør
3/4 l. kjøttkraft.

Fileten utskjæres, spekkes med fleskestrimler og brunes i det lett brunede smør. Fileten strøes med litt salt, settes i varm ovn og påhelles den kokende kraft litt efter litt; dryppes ofte med skyen. Serveres på varmt fat og om-

gis med kokte bønner, blomkålhoder, grønne erter, asparges og gulerøtter. Grønnsakene må kokes hver for sig; overhelles en blanding av 1 dcl. buljong, 1 dcl. smeltet smør, 1 spiseskje finhakket persille, litt salt og sukker. Hver sort arrangeres for sig omkring fileten. Er gulerøttene store, skjæres disse op med rotkniv, aspargesene deles op i passende stykker. Fileten skjæres i skiver, legges sammen som hel og anbringes på en brødsokkel. Utrørt smør — aspargessmør. — serveres til grønnsakene. Skyen fra kjøttet siles, kokes inn og serveres særskilt til.

Oksefilet à la Diane.

(Filet de boeuf à la Diane.)

2 kg. oksekam
50 gr. flesk
salt
60 gr. smør
3/4 l. kjøttkraft.

Fileten utskjæres, spekkes med fleskestrimler og behandles som oksefilet à la Godard. Fileten glaseres i siste øieblikk før anretningen. Legges op på et avlangt fat, og omgis vekselvis med fylte tomater og champignons.

Champignonene hertil legges i ildfast fat, dryppes med matolje, settes i varm ovn i 3 minutter, dekkes derefter med følgende blanding:

4 spiseskjeer hakkede champignons
1 spiseskje smør
1 knivsodd løk
1 spiseskje finhakket persille
salt
pepper
3 spiseskjeer brun saus (tykk)
2 — hvitvin
1 spiseskje tomatpuré.

Alt kokes sammen til det har jevnet sig; blir sausen så tynn at den ikke dekker, kan den jevnes ytterligere med 1 spiseskje revet franskbrød. Overflaten strøes med kavring, dryppes med smeltet smør og settes 5 minutter i varm ovn.

Tomatene:

12 tomater
1 teskje løk
1 — smør
1 — finhakket persille
3 spiseskjeer revet brød
1 dcl. kjøttkraft
1/2 dcl. sky
1 spiseskje reven ost
1 — smeltet smør
salt
pepper.

De 8 tomater deles i to deler tversover, og kjernene tas ut, strøes med litt pepper og salt og settes med den overskårne side ned i en panne med 1 spiseskje hett fett. Tomatene vendes efter 6 minutters forløp, stekes litt på den annen side, tas op og fylles med følgende stuing: Den finhakkede løk stekes lett i smøret, tilsettes de fire avskrellede hakkede tomater og persillen; småsurrer i 10 minutter, irøres det revne brød, utbløtt i kraften og presset gjennem presse, tilsist tilsettes stekeskyen.

De fylte tomater bestrøes med kavring, dryppes med det smeltede smør og settes i 5 minutter i varm ovn.

Oksefilet à la Rossini.

(Filet de boeuf à la Rossini.)

2 kg. oksekam
trøfler
flesk
$^1/_2$ l. madeira
250 gr. makaroni
40 gr. reven ost
40 gr. smør
80 gr. gåselever.

Fileten utskjæres og spekkes med litt lange, smale trøffelskiver. — Fileten legges i et dypt fat og overhelles vinen, ligger i denne i 3 timer. Fileten beklædes derefter med flesket, surres med hyssing og settes i varm ovn. Når den er ferdigstekt, tas flesket vekk, og fileten glaseres, idet den først dekkes med følgende saus:

30 gr. smør
35 gr. hvetemel
$5^1/_2$ dcl. kokende melk
1 teskje salt
1 knivsodd pepper
1 — løk
1 — muskat
30 gr. kalvekjøtt
60 gr. schweizerost
60 gr. parmesanost
60 gr. smeltet smør
$1^1/_4$ dcl. sky fra fileten.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk, gis et opkok. — Kalvekjøttet skjæres smått op og brunes i 20 gr. smør sammen med løken; når kjøttet er pent brunt, helles det op i den hvite saus, tilsettes salt, pepper og muskat og småtrekker over ganske svak varme i 1 time; tilsettes nu skyen fra fileten, småtrekker 1 kvarter. Sausen tas av ilden og helles over fileten. Sausen dekkes med den revne ost og det smeltede smør og settes i så sterkt ophetet ovn, at der hurtig kan dannes en lett brunet skorpe over fileten.

Fileten legges op på et varmt avlangt fat med salat og karse omkring. Den kokte makaroni skjæres op, tilsettes den revne ost, smøret, de i strimler skårne trøfler og gåseleveren, skåret i terninger; denne stuing serveres særskilt til fileten.

Kjøttfilet.

1 kg. oksekjøtt, renskåret
150 gr. kavringer eller 2 dcl. franskbrød, utbløtt i melken
4 dcl. fløtemelk
2 egg
pepper
muskat
salt
200 gr. ferskt flesk.

Mal kjøttet 6 ganger, derefter 2 ganger med det opskårne flesk, tilsett krydderier, de støtte kavringer eller brødet; melken og eggene skal tilsettes litt efter litt. Fukt en bred spekkefjel med koldt vann; farsen legges utover i 1 fingers tykkelse, rulles tett sammen i form av brød — 3 av denne porsjon —, overpensles med egg, strøes med finstøtte kavringer, brunes på stekepanne i smør, settes i

varm ovn, påspedes 8 dcl. kjøttkraft og 2 dcl. fløte; småsurrer i ovnen 1 time. Skjæres op i skiver, legges sammen igjen som hel på anretningsfatet og pyntes med salat, brunede poteter, karse o. a. Sausen kan jevnes eller kun innkokes og serveres ved siden. Eller man kan bruke tomatsaus, champignonsaus, varm béarnaisesaus o. s. v.

Saken er å få en god saus. Det er ikke så sjelden å høre sagt: «Den, som kan lage saus, kan lage mat.» Og hvad hjelper forresten en god kjøttrett, en god fiskerett, om man får en ytterst tarvelig tillaget saus!

Passer man ordentlig på skyen i stekepannen, eller — ja, undskyld — blir den vasket av stekepannen og går i opvaskvannet?

Kjøttsaften setter sig nemlig ofte fast som et brunt lag i stekegryter og panner; kok den løs med litt vann; gjøres det ikke, går den spilt. Godt smaker den, og det er ganske rimelig; ti det er jo kraften fra det stekte kjøtt, og nettop det som skal gjøre sausen god! Og uøkonomisk er det iallfall av dem som kanskje kjøper kjøttekstrakt, på samme tid som kjøttsaften fra egen stek vaskes bort.

Biff à la Mode.

1½ kg. benfritt oksekjøtt
50 gr. ferskt flesk
1 teskje finhakket løk
¼ — pepper
¼ — ingefær
¼ — nellik
1 — salt
60 gr. smør
25 gr. hvetemel
1—1½ l. vann
1 spiseskje finhakket persille.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 teskje sukker
1 — eddik
1½ dcl. fløte.

Kjøttet, helst av låret, spekkes med fleskestrimler, som dyppes i en blanding av den finhakkede løk, pepper, ingefær, nellik, salt og persille. Kjøttet meles, brunes i det brunede smør, påspedes litt efter litt det kokende vann, småkoker 1 time under lokk, vendes av og til; kraften siles.

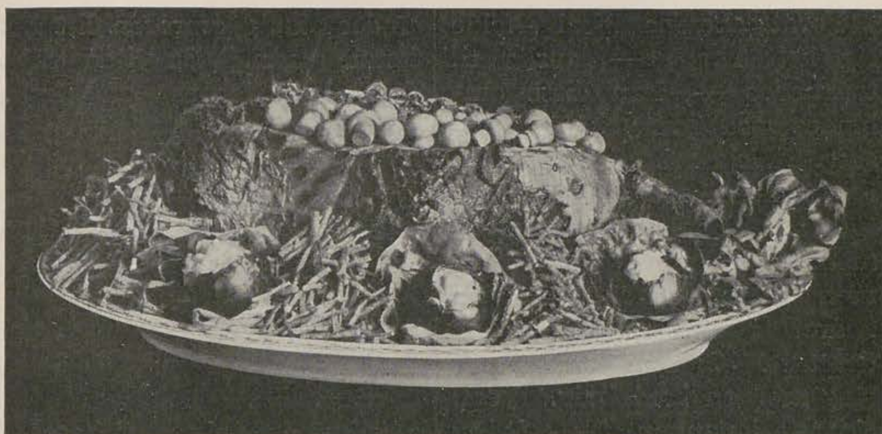
Saus: Smør og mel langbrunes, spedes med ½—¾ l. av den silte kraft og fløten; småkoker 10 minutter, tilsettes eddik og sukker samt salt efter smak.

NB. Det krydder som faller fra flesket, gnides kjøttet inn med.

Roastbiff.

2 à 3 kg. tykkstek eller oksefilet
1 l. vann
125 gr. smør
pepper
salt
pepperrot.

Kjøttet gnides inn med pepper og salt, legges i varm panne, belegges med det kolde smør, opdelt i små stykker,



Roastbiff med champignons.

og settes inn i den sterkt ophetede ovn. Når steken er brun, helles det kokende vann i litt efter litt, og steken dryppes nu hvert kvarter. Stekes ca. 1 ½ time. Skyen siles, skummes og innkokes i ¼ time. Ved anretningen strøes roastbiffen over med grovreven pepperrot. Pepperrotsalat serveres til.

Roastbiff med champignons.

3 kg. roastbiff
salt
vann.

Roastbiffen bør henge 1 à 2 uker, avhengig av årstiden, og hver dag tørres over med et tørt kjøttklæde. Den bankes på skinnsiden med en fuktet biffbanker, tørkes med kjøttklæde opvridd i varmt vann, og inngnides med salt. Roastbiffen legges på godt smurt rist satt i en varm langpanne. Ovnen skal ikke være for varm fra først av, ti fettet bør smelte litt efter litt før steken brunes. Skyen øses over hvert 10de minutt, men først må steken øses over, siden spedes med kokende vann. Stekningstid 20—25 min. for hvert kg. Blir roastbiffen for brun, legges smurt papir over. Skyen siles, skummes og kokes inn. Roastbiffen serveres med champignons, stekte potetstrå, fylte tomater og salat.

Biff, chateaubriand, tournedos.

Disse retter kan lages av mørbrad, filet og innerlår. Kun mørt kjøtt — kjøtt som har hengt lenge nok — må benyttes.

Skivene bør skjæres 3 cm. tykke tvers over trevlene og med skarp kniv.

Forat skivene skal holde sig helt runde — særlig til tournedos —, kan disse ombindes med tynn, skåldet hyssing. Skjær ikke kjøttet op før umiddelbart før det skal stekes. Bank kjøttstykket mens det ennu er helt, men ikke efterat det er skåret i skiver, herav blir det tørt. Gi dem kun et par slag med en bred kniv. Vend skivene i pannen, før salt og pepper strøes på. La ikke kjøttskivene ligge bestrødd med salt; saltet trekker kjøttsaften ut, og fuktig kjøtt er det umulig å steke pent.

Biff, engelsk.

1 kg. utskåret filet eller innerlår
løk
125 gr. smør
2 dcl. kraft
pepper
salt.

Kjøttet skjæres i skiver, gis et par slag med en bred kniv. Pannen opvarmes sterkt, og 25 gr. smør brunes. Biffskivene legges straks i; ryst pannen hele tiden, så kjøttet intet øieblikk blir liggende stille. Biffen legges op på et varmt fat; litt kold sky eller koldt vann helles i pannen, og man rører godt om, har litt koldt smør i, gir det et opkok og heller det over biffen på fatet. Den rensede løk skjæres på tvers i tynne ringer. Resten av smøret brunes, løken legges i og omrøres til den er lysebrun; tilsettes litt efter litt og under stadig omrøren litt kokende vann. En liten skjefull løk legges på hvert stykke biff.

Hamburgerbiff.

1 kg. biffkjøtt (lår eller mørbrad)
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
1 agurk
1 spiseskje kapers
1 par spiseskjeer syltetøi
forlorne egg
100 gr. smør.

Kjøttet bankes, skjæres i skiver tvers over trevlene, stekes i het panne i det brunede smør, saltes, pepres. Litt av den finhakkede agurk, kapers og syltetøi, helst rips, legges på hvert stykke, ovenpå her igjen et forlorent egg; men dette kan også spares.

Biff.

1 kg. biffkjøtt (lår eller mørbrad)
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
100 gr. smør
1 liten løk.

Kjøttet bankes, skjæres i skiver tvers over trevlene, pepres og saltes, stekes straks over rask ild på aldeles het panne, smurt med 1 teskje smør; ryst pannen ofte. Stykkene må vendes med en stekekniv. Stekes 4 à 5 minutter på hver side. Ren panne for hver stekning! Smøret brunes lett, og heri brunes den finskårne løk — skjær løken tversover; tilsettes 2 spiseskjeer vann og 1 te-

skje koldt smør; småsurrer nogen minutter; helles over kjøttet. — NB. Foretrekker nogen å steke biffen på gammeldags måte, så ta bare så meget mere smør; men bedre blir den ikke. Sørg for m ø r t kjøtt.

NB. Brun løken f ø r s t og hold den varm i en kopp, ellers blir biffen kold, mens løken brunes.

Chateaubriand.

1 kg. biffkjøtt
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
50 gr. smør
persille.

Kjøttet, helst fileten, bankes, skjæres i skiver, stekes som forklart ved biff eller ristes over glør. Smørkuler rulles i finhakket persille; én legges på hvert stykke.

Ristet biff.

1 kg. biffkjøtt
50 gr. smør
3 teskjeer salt
1 teskje pepper.

Kjøttet bankes, skjæres i skiver, dyppes i det smeltede smør, stekes på rist over rødglødende koks 2 à 3 minutter på hver side. Serveres med maître d'hôtel smør.

Biff med tomater.

1¼ kg. biffkjøtt
100 gr. smør
6 tomater
pepper
salt
4 dcl. tomatsaus.

Kjøttet skjæres i skiver. Kjøttstykkene vendes 1 minutt i het, tørr panne; optas. 50 gr. smør brunes på pannen, kjøttet strøes med det blandede pepper og salt og stekes i 6—8 minutter; vendes ofte. Biffen legges op på varmt fat, og på hvert stykke biff legges en tykk skive tomat, som først er bestrødd med pepper og salt, stekt i smør og strødd med litt finhakket persille ved anretningen. En tykk tomatsaus — blandet med skyen fra pannen, som er kokt ut med litt koldt vann, efterat biffen er stekt — helles omkring eller over biffen på fatet.

Biff med pepperrot.

1¼ kg. biffkjøtt
200 gr. smør
100 gr. pepperrot
salt
pepper.

Kjøttet skjæres i skiver og stekes som ovenfor forklart. 150 gr. smør blandes med 60 gr. reven pepperrot; herav lages smørkuler — en kule legges på hvert stykke biff. Resten av pepperroten høvles grovt op og strøes over biffen. Skyen i pannen kokes ut med litt koldt vann og helles omkring på anretningsfatet.

Biff à la béarnaise.

(Filets de boeuf à la béarnaise.)

1¼ kg. biffkjøtt
60 gr. stiv kjøttsky
60 gr. smør
1 spiseskje hakket champignon
pepper
salt.

Kjøttet skjæres i skiver, brunes i smøret med champignonen og krydderier. Pensles over med kjøttsky, når stykkene er ferdigstekt. Biffen legges i runding omkring stuet spinat. Béarnaisesaus, tilsatt litt kjøttsky, helles omkring.

Biff à la Régence.

(Filets de boeuf à la régence.)

$1^1/_4$ kg. biffkjøtt
50 gr. smør
4 dcl. vann
25 gr. hvetemel
150 gr. kastanjer
60 gr. oliven
80 gr. champignons
2 dcl. tomatpuré
1 dcl. vin
salt
pepper
kulør.

Kjøttet skjæres i skiver, krydres. Disse steker i 3 minutter på hver side i det brunede smør. Kjøttet tas op, melet røres i smøret, og vannet spedes i. Tomatpuré, vin og kulør tilsettes. Kastanjene ristes, renses og skjæres i fire. Olivenene skjæres ut i spiral; stenene kokes ut i litt vann, og dette has i sausen. Sausen gis derefter et opkok sammen med kastanjer og oliven. Sausen helles omkring biffen; champignonen hakkes fint og strøes over. Fatet pyntes med salat og karse.

Biff à la Mirabeau.

(Filets de boeuf à la Mirabeau.)

$1^1/_4$ kg. biffkjøtt
pepper
salt
champignonspuré
200 gr. kalve- eller hønsekjøttfarse
kjøttsky.

Kjøttet skjæres i skiver, krydres og stekes i smør hurtig på den ene side. — Tas op og avkjøles, bestrykes på den stekte side med champignonspuréen, rørt sammen med kjøttfarsen. Den ustekte side legges derefter ned i stekepannen. Står således til de skal serveres; i det øieblikk stekes de hurtig over varmen, settes derefter nogen minutter i ovnen og serveres på risbord eller potetbord. I midten legges en stuing av champignons. Biffstykkene pensles over med kjøttsky. Madeirasaus serveres til.

Tournedos.

Kjøttstykkene — okse eller lam — ristes på varm panne eller helst på en rist over glør. Før kjøttet legges på risten eller i pannen, smøres dette og risten med smeltet smør; dette må under ristningen gjentas flere ganger for å hindre mulig inntørren av den ristede overflate. Det sikreste tegn til at ristningen bør stanse, er at der på den ristede overflate viser sig små bloddråper.

Tournedos kan anrettes på uthulede brødstykker, stekt i smør eller ganske enkelt belagt med hovmestersmør, — eller



Tournedos à la duchesse.

på hver tournedos settes en ristet champignon i en halv tomat. Anretningen omgis med små bunker karse og potetstrå.

Tournedos à l'anglaise.

$1^1/_4$ kg. oksemørbrad
pepper
salt
franskbrød
gåselever
trøffel
smør.

Mørbraden skjæres i skiver, krydres og stekes i smør eller ristes og anrettes på brødstykker, stekt i smør. Legges i form av en krone på fatet. På hver tournedos legges en rund skive gåselever, som er krydret, melet og brunet et øieblikk i smør. På leverskiven legges en tynn trøffelskive.

Tournedos à la duchesse.

$1^1/_4$ kg. oksemørbrad
pepper
salt
smør
franskbrød
trøffel
kokt selleri
tomat.

På de ristede tournedos, som anrettes på franskbrødskiver, stekt i smør, legges en ristet tomatskive, midt på denne en rund trøffelskive, og omkring denne kokt selleri, skåret i små spisse blade. Det hele dekkes av kjøttglasur.

Til glasur innkokes brun buljong i en jerngryte; siles gjennem musselin over i en mindre gryte; dette gjentas flere ganger. Glasuren er ferdig, når den legger sig som et jevnt lag over skjeen. Innkokningen må tilsist foregå over ganske svak varme.

Tournedos à la bordelaise.

$1^1/_4$ kg. oksemørbrad
salt
pepper
smør
250 gr. marv.

Saus:

20 gr. løk
$2^1/_2$ dcl. brun saus

2 spiseskjeer kjøttglasur
$2^1/_2$ dcl. rødvin
80 gr. smør
pepper
salt
citronsaft.

De stekte eller ristede tournedos anrettes i form av en krone. På hver tournedos legges et stort stykke dampet, rykende varm, krydret marv; marven skal kun ha et opkok i lettsaltet vann; litt av sausen helles omkring, resten serveres særskilt.

Til sausen småkoker den hakkede løk og rødvinen samt krydderiene sammen ¼ time, den brune saus tilsettes, og sausen småtrekker igjen ¼ time, siles. Sausen has tilbake i gryten, og idet den skal anrettes, has kjøttglasuren, citronsaften og det kolde smør i. Salt og pepper efter smak.

Tournedos à la moderne.

$1^1/_4$ kg. oksemørbrad
salt
pepper
smør
franskbrød
tomater
champignons.

De ristede eller stekte tournedos anrettes på runde franskbrødskiver, stekt i smør, en halv, litt uthulet tomat settes på hver tournedos, denne fylles med en blanding av:

4 spiseskjefulle hakkede champignons
1 spiseskje smør
1 knivsodd løk
1 dessertskje hakket persille
salt
pepper
muskat.

Løken brunes lett i smøret, champignonen has i, settes over varmen til all fuktighet er fordampet, tilsettes krydderier og finhakket persille.

Utenom den fylte tomat legges ristede champignons.

T o u r n e d o s kan ellers til selskapsbruk anrettes med stekte bananskiver, spinat, artisjokkbunner, samt en blanding av hakkede tomater, løk og estragonblade.

Entre-côtes (ytterfilet).

$1^1/_2$ kg. ytterfilet (motsatte siden av mørbraden)
$1^1/_2$ l. buljong
1 dcl. madeira
2 løk
50 gr. smør
2 gulerøtter
en liten kvast persille og gressløk
100 gr. flesk
salt.

Kjøttet skjæres ut enten av ytterfileten (mørbradstykket) eller av kammen (mellem ribbenene). Spekkes i flere rekker med finskårne fleskestrimler. I jerngryte legges fileten med den rensede løk, opskårne gulerøtter, persille- og gressløkkvasten samt buljong og vin. Over dette legges et smurt papir. Kokes over god varme det første kvarter, senere småsurrer det et kvarter. Lokk legges på gryten, og på dette legges glør, således at overvarme og undervarme blir like. Når

kjøttet er mørt, siles skyen fra, gis igjen et opkok og helles over kjøttet, som er skåret op i skiver og lagt sammen igjen på fatet, som pyntes med farserte tomater, salat, champignons og ristede poteter.

Entre-côtes à la grand chef.

$1^1/_2$ kg. ytterfilet
1 kokt salt oksetunge
gåselever
100 gr. smør
trøfler
madeirasaus
erter
gulerøtter
hvite røtter
salt
pepper.

Kjøttet utskjæres fra benet og skjæres derefter tversover i ca. 3 cm. tykke skiver, krydres og stekes i smør, like før de skal serveres. Tungen skjæres i skiver, som varmes i kjøttsky, og gåseleveren skjæres i litt store skiver. Filetene, tungen og gåseleveren legges vekselvis på det varme anretningsfat, strøes over med hakkede trøfler og overhelles litt av madeirasausen. Fatet pyntes med erter, utstukne gule og hvite røtter; røttene legges vekselvis på fatet, og små kuler rørt aspargessmør legges på.

Entre-côtes med makaroni.

(Entre-côtes grillés au macaroni.)

$1^1/_2$ kg. ytterfilet
100 gr. smør
100 gr. kokt salt skinke
2 spiseskjeer hakkede trøfler
2 dcl. madeira
$1^1/_4$ l. buljong
200 gr. makaroni
salt
pepper.

Kjøttet utskjæres fra benet og skjæres derefter tversover i ca. 3 cm. tykke skiver, krydres og brunes i smør eller ristes; påhelles ¼ liter spansk saus og ¼ l. buljong og stekes ferdig heri. Makaronien koker for sig i 1 liter buljong, skjæres smått op og blandes med skinken og trøflene. Denne stuing legges midt på fatet, og filetstykkene omkring.

Entre-côtes, ristet.

(Entre-côtes grillés.)

1 kg. filet eller lårstykke
20 gr. smør
salt
pepper
karse
reddiker
tomater
løk.

Ristning av kjøtt er ganske liketil; det hele avhenger av at man har en «klar» varme, fri for røk. Kast en håndfull salt på varmen nogen minutter før den skal brukes, dette vil «klare» ilden. Varm så risten, gni den godt av med papir og smør den derefter med fett eller smeltet smør. Smør kjøttet over med olje eller varmt, smeltet smør, og vend det ofte ved hjelp av ristestangen eller i mangel herav en gaffel. Men stikk ikke

denne i det magre kjøtt, ti herved vil kjøttsaft renne ut. Når kjøttet er ferdig, har det en pen, meget brun skorpe på utsiden og er rødt og meget saftig inni. De 20 gr. smør dryppes da straks over, salt og pepper strøes på, og det anrettes straks på et meget varmt fat. Omkring på fatet pyntes med karse, skrapet reddik, stekte tomater og stekte løk. Østerssaus eller tomatsaus serveres til.

NB. Ristningen av kjøttet tar ca. 15 minutter.

Bankekjøtt.

1½ kg. kjøt
100 gr. smør eller fett
salt
pepper.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 liten løk
1 l. kraft eller vann
1 laurbærblad
4 hele pepperkorn (om man vil).

Kjøttet av bog eller lår skjæres i skiver, bankes godt, bestrøes med salt og pepper, brunes i smør eller fett.

Til sausen langbrunes smør og mel, tilsettes den finhakkede løk, spedes litt efter litt med kraften, kokt av skrellingene, eller med det kokende vann; kjøttet samt laurbærbladet og pepperkornene legges i sausen. Småkoker under lokk omtrent 1—1½ time.

Benløse fugler.

1½ kg. renskåret oksekjøtt
oksemarv
1 teskje salt
1 — pepper
1 — ingefær
½ — nellik
hvetemel.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
¾ l. kjøttkraft
½ dcl. rømme.

Kjøttet av bogen skjæres smått og males 1 gang; deles op i 12 likestore deler. Hver del hakkes tynt ut på en fjel, belegges med finskåren oksemarv, finhakket talg eller kokte fleskeskiver. Krydderiene blandes, og herav drysses litt på hver del. — Rulles godt sammen, ombindes — hvis nødvendig — meles og brunes i smør. Til sausen langbrunes smør og mel, spedes med kraften, gis et opkok; heri legges fuglene når de er brune, og småkoker under lokk i 15 minutter; tilsettes rømmen, koker igjen 5 minutter.

Oksekarbonade.

1 kg. renskåret kjøtt
125 gr. nyretalg
ca. ½ l. koldt vann
10 gr. potetesmel
2 teskjeer salt
1 teskje pepper
100 gr. smør eller fett.

Kjøttet og talgen skjæres smått og males 2 ganger, potetesmelet, pepper og salt røres i, ispedes vannet litt efter litt. På den fuktede

fjel dannes nu med 2 kniver, dyppet i koldt vann, små runde kaker, disse hakkes på begge sider med kniven. Stekes pent brune i smør eller fett. Løk brunes og serveres på samme fat. (Se regler for stekning av kjøtt.)

Til 1 kg. kjøtt kan tas 300 gr. kokte poteter, males sammen 2 ganger. Det er godt, og det drøier maten.

Biffkarbonade.

1 kg. oksekjøtt, bog
1/2 kg. kalvekjøtt
1/4 kg. nyretalg
3 egg
1 teskje hakket løk
1 — pepper
1 knivsodd sukker
100 gr. smør.

Kjøttet skjæres smått og males 4 ganger, tilsettes den lett brunede løk, salt, pepper, sukker og 3 eggeplommer; alt blandes vel og irøres tilsist de stivvispede eggehviter. — Dannes til runde kaker, eller deigen strykes fingertykt utover en vætet fjel, og kakene skjæres ut i firkantede spisser. Stekes på panne i brunet smør.

Biffkaker, russiske.

750 gr. kjøtt
100 gr. flesk
1 spiseskje hakkede agurker
ca. 4 dcl. melk
1 skje potetesmel
salt
pepper
løk
agurk
100 gr. fett.

Det opskårne kjøtt males 4 ganger, tilsettes flesket, som er skåret i små terninger, og den hakkede agurk. Melken spedes i litt efter litt; tilsist has potetesmel og krydderiene i. Dannes til runde, litt store, ikke for tykke biffkaker, som stekes i smør eller fett ved hurtig varme. Løk og agurk skjæres i skiver, stekes i smør eller fett og legges op på biffen. Serveres med grønnsakestuing, salat eller stekte tomater.

Kjøttkaker.

1 kg. renskåret oksekjøtt, bog
3 teskjeer salt
100 gr. nyretalg eller flesk
50 gr. potetesmel
1/2—3/4 l. melk eller vann
1 teskje pepper
1/2 — ingefær
1/2 — muskatplomme
40 gr. hvetemel
50 gr. smør eller fett
1/2 l. kjøttkraft

Kjøttet skjæres og males med saltet 5 ganger, de to siste ganger sammen med flesket eller talgen, arbeides godt med krydderiene og potetesmelet, spedes litt efter litt med den kokte, kolde melk, dannes i tykke, runde kaker, som pådrysses litt mel, brunes i smør eller fett. 50 gr. smør brunes, irøres melet, og når dette er pent brunt, spedes kraften, kokt av skrellingene fra kjøttet, i. Kakene koker i sausen 6—8 minutter. Salt efter smak.

Kjøtt og bønnekaker.

400 gr. kjøtt
100 gr. flesk eller nyretalg
200 gr. brune bønner

70 gr. potetesmel
ca. 2 dcl. melk
salt
pepper
løk
80 gr. fett til stekning.

Kjøttet males 6 ganger med salt, pepper, potetesmel og det opskårne flesk. Bønnene utbløtes natten over, kokes møre og males, når de er kolde, 2 ganger sammen med kjøttet; melken røres i, og man krydrer efter smak. Dannes til runde kaker, som stekes i godt hjemmekokt fett; løk brunes og legges over kakene.

Kjøttfarse.

1 kg. renskåret oksekjøtt
15 gr. potetesmel
1/2 spiseskje salt
1/2 teskje reven muskat
125 gr. finhakket nyretalg
ca. 3/4 l. fløte
1/4 l. melk.

Kjøttet, helst av låret, men også bogen benyttes. Kjøttet skjæres i skiver langs med trevlene, skrapes ganske fint eller opskjæres og males 12 ganger med saltet. I begge tilfelle bør det hakkes litt efterpå. Sener og slintrer borttas og benyttes i kraftgryten; kjøttet støtes i morter med potetesmelet i minst ½ time, spedes litt efter litt med den kokte, aldeles kolde fløte og melk, eller man kan spe melken i kvernen, men ganske sakte, idet man videre maler 6 ganger og derefter rører fløten i litt efter litt. Muskat, om man vil, og den ganske finhakkede nyretalg røres i. — Farse til pudding kan være noget løsere enn til boller; man gjør rettest i å koke en prøvebolle, ogsaa for å prøve om der er krydret nok.

Til pudding smøres formen, fylles med farse; formen settes i en panne med kokende vann og koker i ovnen ca. 1 time.

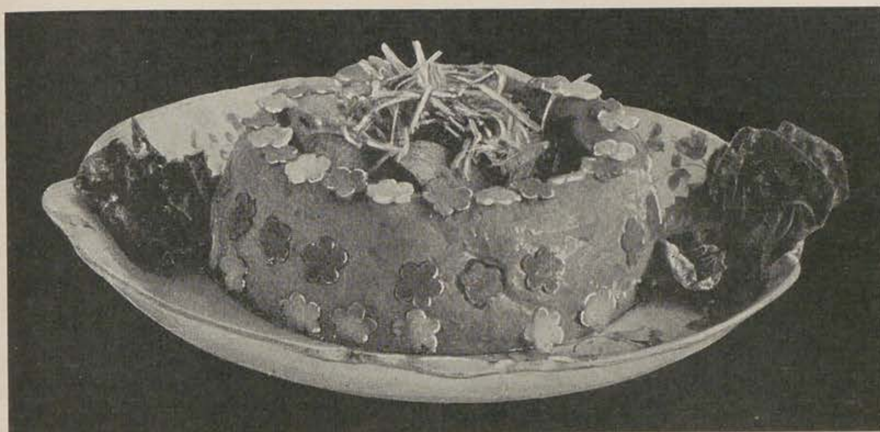
Serveres med brun, skarp saus, sellerisaus, champignonsaus o. s. v.

Av farsen kan lages boller; disse lages med skje, dyppet i koldt vann og småtrekker 5 minutter i kraften. Frikadeller lages som flatere runde kaker, kokes i kraften og serveres i brun saus, eller de kan først brunes i smør på stekepannen og gis et knapt opkok i sausen. — Farsen kan også fylles i smurte timbalformer; med en teskje gjøres en fordypning midt i, og heri fylles kokte, kolde asparges, selleri, erter o. s. v. Over legges lokk av farsen; glattes med teskje, dyppet i koldt vann; koker i vannbad i ovnen 20 minutter. Et smurt papir legges over formene. Fyll ikke formene ganske fulle.

Kjøttrand med grønnsaker.

1 kg. kjøttfarse
kokte grønnsaker.

En puddingform smøres godt med koldt smør. Kokte gule og hvite røtter skjæres i



Kjøttrand med grønnsaker.

tynne skiver, og skivene stikkes ut med tunget jern, halvmåner eller annen fasong. Formen beklædes med de utstukne røtter, og et lag farse legges med forsiktighet i; en fordypning gjøres midt i farsen, og heri fylles kokte grønnsaker. Til sist dekkes med et lag kjøttfarse. Formen kokes i vannbad ¾ time. Vendes efter 2 minutters forløp, og i midten fylles en stuing av blandede grønnsaker, blomkål eller asparges. Champignonsaus, blomkålsaus eller aspargessaus serveres til.

Kjøttruletter med persille.

½ kg. kjøtt
100 gr. flesk
1 spiseskje salt
pepper
ingefær
1 spiseskje potetesmel
1 dcl. melk
persille
100 gr. smør.

Kjøtt, flesk og salt males sammen 4 ganger, tilsettes melet og krydderiene, spedes med melken. Dannes til runde kaker; finhakket persille legges i midten, og kjøttet innbrettes fra 3 kanter, rulles derefter sammen. Brunes i smøret og småtrekker i 20 minutter, idet man tilsetter ½ l. kraft eller vann og 2 maggi-buljongterninger.

Biff, svensk.

½ kg. renskåret kjøtt
1 eggeplomme
2 dcl. melk
3 teskjeer salt
½ teskje pepper
100 gr. kokte, kolde poteter
100 gr. kokte, kolde rødbeter
2 teskjeer finhakket løk
1 spiseskje rødbeteddik
100 gr. smør.

Kjøttet skjæres op og males 3 ganger, eggeplommen, krydderiene, løk, rødbeteddik og melken røres i; deigen arbeides godt. De smått opskårne rødbeter og poteter blandes forsiktig i. Deigen lages til runde



Koteletter à la Nelson.

kaker, som stekes i det brunede smør.

Serveres på avlangt fat; fylte agurker legges omkring vekselvis med stekte tomater.

Biff, dansk.

400 gr. oksekjøtt
200 gr. kokte poteter
10 gr. potetesmel
2—3 dcl. koldt vann eller melk
1 spiseskje salt
1/2 teskje pepper
1 — løk
100 gr. smør.

Kjøttet skjæres og males 5 ganger, derefter en gang sammen med potetene; krydderier, den revne løk og melet røres i, spedes litt efter litt med vannet. Deigen lages til runde kaker, som stekes i det brunede smør. Serveres på avlangt fat og pyntes med salat, karse og stekte potetstrå.

Forloren hare av oksekjøtt og svinekjøtt.

1 kg. oksekjøtt
1 kg. svinekjøtt
4 egg
4 spiseskjeer søt fløte
15 gr. støtt kavring
100 gr. smør
salt
pepper
1 l. kjøttkraft
1 dcl. sur fløte.

Oksekjøtt og svinekjøtt skjæres op og males 2 ganger, irøres krydderier, støtt kavring, de vispede egg og fløten. Deigen arbeides godt og dannes i form av en hare, brunes i smøret, påspedes kraften litt efter litt, samt tilsist den sure fløte. Efterat kjøttet er brunet, settes pannen inn i stekeovnen. Haren dryppes ofte og småsteker ca. 3/4 time. Skyen siles, gis igjen et opkok og serveres særskilt. Til 12 personer.

Koteletter à la Nelson.

250 gr. magert oksekjøtt
125 gr. mager, kokt salt skinke eller tunge
2 spiseskjeer tykk brun saus
60 gr. smør
1/2 teskje salt
1/2 — paprika
3 egg
120 gr. panade av brød eller mel.

Oksekjøttet skrapes fint og støtes i morter sammen med skinken eller tungen; under støtningen tilsettes panaden, sausen og smøret litt efter litt. Når deigen er godt arbeidet, tilsettes krydderier og de godt vispede egg, 1 ad gangen; deigen presses gjennem hårsikt, idet man skraper deigen på undersiden fra efterhvert. Deigen has i små smurte kotelettformer, 15—18 former, eller i mangel herav dannes den i kotelettform på fuktet fjel. Formene settes på rist i vannbad; ikke mere vann i pannen enn til bunnen av formene er dekket. Dampes i ovnen omtrent 20 minutter. Har man dannet på fjel, legges kotelettene på smurt papir, et annet smurt papir legges over, legges på en plate eller rist, som legges over vannbadet i ovnen.

Når de er ferdige, vendes de straks før anretningen av formene, anrettes i rundkrets på potet- eller risbord efter å være dyppet i kokende varm, litt tykk tomatsaus. I midten fylles makaroniragout, og over denne drysses finhakket persille. Fatet pyntes med litt salat eller persille.

Makaroniragout.

200 gr. makaroni
100 gr. skinke eller tunge
12 champignons
ca. 4 dcl. tomatsaus.

Den kokte, opskårne makaroni, skinke eller tunge og champignons varmes i en godt tillaget tomatsaus.

Fricco, spansk.

1 kg. oksekjøtt
12 poteter
løk
pepper
salt
100 gr. smør
1 dcl. sur fløte.

Kjøttet skjæres i 1 cm. tykke skiver, som igjen skjæres i små firkanter; de rå poteter skrelles, vaskes og skjæres i tynne skiver. En form med lokk smøres, og i denne nedlegges lagvis poteter, kjøtt, finskårne løk, pepper, salt og små stykker smør; fløten helles i. Tettsluttende lokk legges på formen, som koker i varmtvannsbad i ca. 2 timer. Vannet må stadig koke.

Biff à la lapskaus.

1 kg. renskåret kjøtt
1 l. poteter
100 gr. smør eller fett
1 løk
$^1/_2$ teskje pepper
2 teskjeer salt
vann.

Det rå kjøtt skjæres i små terninger, likeledes potetene, brunes hver for sig i smøret, tilsettes den i skiver skårne løk, pepper og salt. Alt blandes sammen i en gryte, påhelles kokende vann, så meget at det nettop står over, og småkoker så under lokk omtrent 1—1 ½ time.

Gulasj.

$1^1/_2$ kg. oksekjøtt
125 gr. flesk

100 gr. løk
salt
paprika
$^1/_2$ kg. tomater
3 dcl. vann
$^1/_2$ kg. poteter.

Flesket skjæres op og legges i varm panne eller gryte; i fettet brunes nu kjøttet, som er skåret op i små firkanter, samt den grovhakkede løk. Når dette har fått en pen brun farve, tilsettes krydderier, de avskrelte, opskårne tomater samt 1 dcl. vann; småtrekker under lokk 1 ½ time. Nu tilsettes de smått opskårne poteter og resten av vannet, og kokningen fortsettes til det har jevnet sig. Rør ofte i gryten.

Kjøttsuppe og kjøtt.

3 kg. oksekjøtt
grønnsaker
25 gr. salt
4 l. vann.

Kjøttet vaskes i lunkent vann; skjæres op således at de mest benfulle stykker først settes over i det kolde vann, opvarmes langsomt til kokepunktet, saltes og skummes godt. Når dette har kokt ½ time, legges resten av kjøttet i, småkoker under lokk til kjøttet er mørt, ca. 3 timer. Behøver man å spe, må det skje med kokende vann. Suppen siles, står urørt 15 à 20 minutter; fettet skummes av. Suppen helles tilbake i gryten, får et opkok, løftes av ilden, tilsettes finhakket persille samt de kokte, pent skårne røtter, som gulerøtter, selleri, persillerøtter, kål eller erter. Grønnsakene kokes for sig selv i kokende, saltet vann eller kokes med i kjøttgryten den siste time. 150 gr. risengryn kan også kokes med. Kjøttet serveres med pepperrotsaus.

1 teskje sukkerkulør gir suppen penere farve.

Kjøtt i kål.

1 kg. oksekjøtt, renskåret
$^1/_4$ kg. flesk
1 hvitkålhode
1 løk
2 pepperkorn
1 l. vann
30 gr. smør
15 gr. hvetemel
1 dcl. sherry
salt.

Kjøttet skjæres i tynne skiver, bankes og legges i gryte lagvis med fleskeskiver og den forvellede, opskårne kål, pepperkorn og litt salt. Vannet helles over; koker under lokk til kjøttet er mørt, ca. 1 ½—2 timer. Kjøtt, flesk og kål legges op, og kraften siles. Smør og mel brunes sammen, spedes med kraften, gis et opkok, tilsettes vinen og helles over kjøttet og kålen.

Kokt oksefilet.

2 kg. oksefilet
100 gr. flesk
$1^1/_2$ l. melk
maggi-krydderi
1 liten løk
100 gr. smør
1 dcl. fløte
salt
pepper.

Fileten utskjæres, bankes og spekkes med fleskestrimler, settes over ilden i den kokende melk, tilsatt nogen dråper maggi-krydderi og løken. Småkoker i 25 minutter. Fileten brunes derefter hurtig i det lett brunede smør. Fileten skjæres op i skiver, som legges sammen igjen og serveres på potetbord eller risbord. Sausen kokes inn med fløten og litt smør, og tilsettes salt og pepper efter smak. Omkring fileten legges kokt rosenkål, overhelt med litt halvsmeltet smør.

Kokt fersk oksetunge.

En stor fersk oksetunge vaskes godt, drysses med salt, ligger 2 dager innen den kokes. Kokes i vann med salt. Vannet skal nettop stå over tungen. Skummes godt. Når den er kokt, efter ca. 2—2½ times kok, tas den op, skinnet flåes av. Tungen gis et opkok i den silte kraft like før den skal serveres. Tungen skjæres i skiver, legges som hel på anretningsfatet. Potetpuré serveres til.

Til fersk oksetunge serveres brun skarp saus, eplemos eller ragout financière.

Stekt fersk oksetunge.

En fersk oksetunge forvelles, flåes, spekkes med fine fleskestrimler, gnides inn med en blanding av pepper og salt. Stekes i 100 gr. smør, og spedes litt efter litt med 4 dcl. fløte. Når tungen er ferdig, skjæres den op i skiver, legges som hel op på potetbord og pyntes omkring med forskjellige kokte grønnsaker. Serveres med sin egen innkokte saus.

Stekt fersk oksetunge med reven ost.

1 kold, stekt oksetunge
150 gr. reven skarp ost
½ l. brun skarp saus eller tomatsaus
30 gr. smør.

I bunnen av en smurt ildfast terrin — lerkasserolle — legges et tynt lag reven ost. Tungen skjæres i tynne skiver, som legges over osten; således fortsetter man å legge ost og tungeskiver lagvis, idet man for hvert lag tunge dynker over med litt av sausen, siste lag skal være ost. Øverst helles forsiktig det smeltede smør. Kasserollen settes i varm ovn, til osten får en lett lysegulbrun farve. Resten av sausen serveres til.

Oksetunge.

(Langue de boeuf.)

Oksetunge serveres både fersk og saltet; selv om den skal serveres fersk, bør den ligge nedstrødd med salt et par dager før den kokes. Skal tungen saltes, utvannes den ferske tunge 1 døgn, gnides inn med salt og salpeter, og ligger igjen et døgn.

Bank tungen, som må være ganske frisk, med en klubbe; fjern all brusken som sitter nede ved svelget. Prikk den med en grov nål. Legg den i saltlaken og sørg for å holde den nede i laken ved å legge en eller annen ikke for tung ting på den. En middelstor tunge kan være ferdig paa 8 dager, større på 14 dager til 3 uker. Når tungen tas op av laken, vaskes den over i koldt vann, settes over ilden i kokende vann og koker i ca. 3 timer. Legges straks i koldt vann, og skinnet trekkes av. Skal tungen brukes straks eller i løpet av dagen, omvikles den med et papir, smurt med smør og settes til avkjøling; papiret gjør at tungen ikke blir mørk ved luftens innvirkning. Skal tungen brukes senere, avkjøles den i kraften, og legges tilbake i denne hver gang der er skåret av den. En stor røket tunge trenger 4—4 ½ times kok. En liten røket tunge 2 ½—3 timers kok.

Oksetunge à la favorite.

(Langue de boeuf à la favorite.)

1 kokt tunge, fersk eller salt
1 gulerot
1 laurbærblad
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
2 dcl. hvitvin
¾ l. kjøttkraft
1 spiseskje finhakket persille
2 eggeplommer
pepper
salt
1 teskje citronsaft.

Tungen kokes på vanlig måte, flåes og skjæres i skiver. Smør og mel halvbrunes sammen, spedes med kraften og vinen. Småkoker ¼ time med den finskårne gulerot og laurbærbladet. Siles og has tilbake i gryten. Sausen tilsettes krydderier og kokes godt inn. Persillen og citronsaften røres i, og sausen jevnes med eggeplommene. Sausen helles over tungeskivene. Serveres med grønnsaker.

Oksetunge med grønnsaker

(Langue de boeuf à la jardinière.)

1 oksetunge, fersk eller salt
erter
aspargesbønner
gulerøtter
blomkål
velske bønner
1 kg. kjøttfarse
125 gr. smør
persille.

Tungen kokes på vanlig måte. Alle grønnsakene kokes hver for sig. Kjøttfarsen has i smurt randform og kokes i vannbad ¾ time. Alt skal være ferdigkokt til samme tid. Kjøttranden vendes midt på fatet, tungen skjæres i skiver, disse legges omkring kjøttranden, og i midten av denne fylles de stuede erter, gulerøtter og bønner. Blomkålbuketter stikkes inn mellem tungeskivene. Rørt persillesmør helles over blomkålen og de øvrige grønnsaker.

Oksetunge, kokt,

serveres også med olivensaus og med tomatsaus, tilsatt champignons eller asparges og små kjøttboller.

Farsert oksetunge.

1 kokt salt oksetunge
1/2 kg. kjøttfarse
150 gr. ferskt flesk
1 spiseskje hakkede trøfler
mel.

Den kokte, flådde, kolde tunge skjæres i skiver, vendes hurtig i hvetemel og belegges på begge sider med kjøttfarsen, irørt de hakkede trøfler, og utenom denne legges løvtynne skiver flesk; stekes i smør på panne ved ganske svak varme.

Madeirasaus serveres til.

Griljert tunge med champignons.

1 kokt salt oksetunge
eggehvite
kavring
smør
champignons.

Den kokte, flådde, kolde tunge skjæres i skiver, vendes i egg, derefter i kavring, ristes hurtig i det lett brunede smør. Serveres på avlangt fat; ristede champignons legges over tungeskivene. Serveres med champignonsaus eller tomatsaus.

Oksehaleragout.

(Queus de boeuf en ragout.)

2 oksehaler
80 gr. smør
1 løk
40 gr. hvetemel
1 gulerot
30 gr. rå skinke
2 pepperkorn
1 lite laurbærblad
1/2 l. tomater
1/2 l. kjøttkraft
1 dcl. sherry
2 dcl. kokte friske erter
paprika
salt.

Halene skjæres i stykker, som hver skal inneholde en halehvirvel. Stykkene vaskes godt, tørres og brunes i 40 gr. smør med løkskiver og gulerotskiver samt skinken. Når dette er godt brunet, has laurbærbladet og pepperkornene i. Resten av smøret og melet brunes sammen, tilsettes de opskårne, avskrelte tomater eller ¼ l. tomatpuré, og kraften gis et opkok og helles over halestykkene, småkoker ca. 3 timer. Vinen og ertene has i like før anretningen.

Oksehale à la polonaise.

(Queues de boeuf à la polonaise.)

Oksehaler, 1 kg.
pepper
salt
allehånde
2 1/2 dcl. rødvin
1 stor løk
30 gr. gulerøtter
40 gr. flesk.

Halene hugges over i leddene, og stykkene gnides lett med salt, pepper og allehånde, legges i et lite fat og overhelles vinen. Stykkene vendes hver halve time; ligger i vinen 5 à 6 timer.

Stykkene tas op og tørres, brunes i smør. Løken, gulerotskivene og flesket brunes, og de brunede oksehalestykker legges herpå. Halvparten av røttene legges over stykkene. Benytt ikke større kasserolle enn nettop stor nok til at kjøttet kan rummes i den. Den vin kjøttet har ligget i, helles i kaserollen, lokk legges på, og vinen innkokes til den er blitt som en sirup; nu overhelles så meget brun buljong at kjøttet nettop er dekket; kasserollen settes i varm ovn og koker ca. 3 timer, eller til der ikke viser sig blod når man stikker i kjøttet med en spekkenål. Skyen helles fra og siles gjennem et stykke musselin over halestykkene igjen; disse dryppes av og til og steker videre ganske langsomt, til kjøttet løsner fra benene, ca. 4 ½ time ialt. Skyen jevnes tilsist med ganske litt sagomel. Halestykkene legges i en ler-cocotte tillikemed champignons. Sausen siles over, og alt trekker sammen i 5 minutter. Serveres i cocotten med kastanjepuré til.

Oksehale, ristet.

(Queues de boeuf grillées.)

2 oksehaler
3 pepperkorn
salt
1 løk
1 gulerot
smør
kavring
grønnsaker.

Halene skjæres i stykker, som hver skal inneholde 2 halehvirvler. Kokes 4 à 5 timer i kokende, saltet vann, tilsatt krydderier og guleroten. Stykkene tas op, tørres, vendes i smeltet smør, siktet kavring og dryppes igjen med smeltet smør og ristes over glør eller på het panne, eller kokes i smult. Serveres i tomatsaus, brun skarp saus eller italiensk saus.

Margben.

Margben
mel
4 maggibuljongterninger
2 l. vann
ristet franskbrød.

Margben sages over i passende lengder, ca. 8 cm. lange. Benene skrapes utvendig og skylles i koldt vann. Hver ende dekkes med en deig, laget av mel og vann, og benene bindes derefter inn i et godt utvannet, melet stykke tøi; kokes derefter i tynn kjøttkraft eller i 2 liter vann og 4 maggibuljongterninger i 1 ½—2 timer. Når de er kokt, fjernes tøi og deig, og benene anrettes opreist på et fat, dekket med en varm serviett. Serveres øieblikkelig med ristet franskbrød.

Margbrød.

Margben
mel
salt
pepper
ristet brød.

Margbenene behandles som i foregående opskrift. Når

de er kokt, tas margen ut, krydres med salt og pepper, legges rykende varm på varm toast — ristet brød — og serveres saa varme som mulig.

Salt oksekjøtt.

(Boeuf salé.)

Bryst og bibringe egner sig best til saltning. De lange ben knekkes. Har kjøttet ligget i salt i lengere tid, legges det natten over i koldt vann. Settes derefter over ilden i koldt vann med 1 teskje sukker, kokes hurtig op og skummes godt. — Lettsprengt flesk legges i. Koker derefter under lokk ca. 4 timer. Har kjøttet ligget kortere tid i laken, 14 dager til 3 uker, settes det over ilden i kokende vann med 1 teskje sukker. Småkoker også i 4 timer og anrettes med kokt blomkål, grønne bønner, rosenkål. Koldt, utrørt smør serveres til grønnsakene. Potetpuré, stuede poteter, kålrabistuing brukes meget almindelig til salt kjøtt. Oksebrystet kan ved anretningen strøes over med finstøtt siktet kavring og finhakket persille.

K o l d t, k o k t salt okseb r y s t er utmerket som smørbrødkjøtt.

Kokt, røket salt oksebryst.

Oksebryst legges i vann natten over; skrapes over og settes over ilden i koldt vann, småkoker 4 à 5 timer. Tas av ilden og står ½ time i kraften før serveringen. Serveres med ertepuré, spinatpuré, brunet surkål og potetpuré eller stuede mandelpoteter.

Presset salt kjøtt.

Det kokte, varme, salte oksebryst skjæres op i stykker. Stykkene legges på hinannen i en firkantet eller rund form. Over kjøttet legges et trelokk til press; lokket må passe inn i formen, og tung press må legges på lokket. Når kjøttet er koldt, tas det ut av formen og glaseres, idet det dekkes med en pen rødbrun gelé.

Forskjellige retter, tillaget av kjøttfarse og rester av oksekjøtt.

Kjøttpostei med grønnsaker

90 gr. smør
60 gr. hvetemel
$3^3/_4$ dcl. melk
4 egg
$^1/_2$ kg. finhakket kjøtt
salt
løk
1 blomkålhode
5 gulerøtter
$2^1/_2$ dcl. pilerter.

Smøret smeltes, irøres melet og spedes med melken, gis et opkok, tas av ilden, irøres det hakkede kjøtt — levninger av hvad man har — stekt og kokt, ferskt og salt om hinannen — og eggeplommene, salt og hakket løk efter smak, og tilsist de stivvispede eggehviter. Grønnsakene renses og kokes og legges lagvis i ildfast omelettfat med kjøttstuingen. 1 spiseskje smeltet smør helles over, og formen settes i varm ovn; stekes ½—¾ time eller koker i vannbad 1 time. Serveres med smeltet smør, rørt smør eller tomatsaus.

Fylt kålhode.

Det forvellede kålhode uthules med en skarp kniv fra stilken av, og uthulingen fylles med kjøttfarse (se side 190). Et par blade legges over som lokk. Hodet legges inn i et klæde som bindes sammen, settes over ilden i kokende, saltet vann og koker ca. 2 timer. Serveres med hvit saus.

NB. Den uthulede kål kan kokes og stues, benyttes til surkål, eller til hverdagsbruk kan den kokes, hakkes og blandes kold med den farse som hodet skal fylles med. Kålhode kan også fylles med fiskefarse.

Til fylt kålhode kan også brukes en meget enklere hurtiglaget kjøttfarse.

1 kg. kjøtt
200 gr. franskbrød
¼ l. fløte
½ l. melk
salt
pepper
muskat
2 egg.

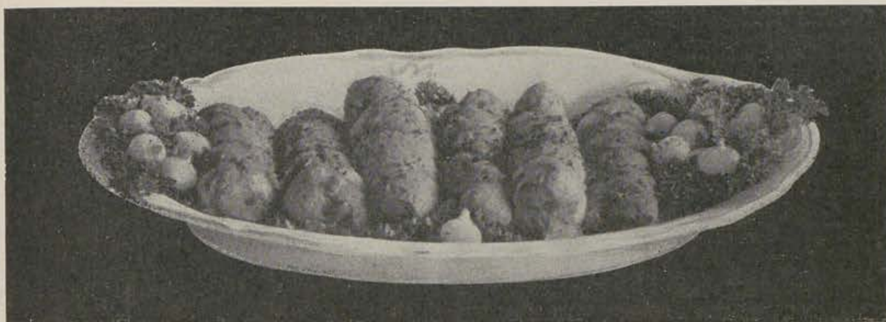
Det opskårne kjøtt males 6 ganger. Franskbrødet — uten skorpe — utbløtes i melken og røres i; tilsett krydderier, fløten og de godt vispede egg.

Fylte kålblade, kålruletter.

Kålhodet koker ¼ time i saltet vann, bladene løses forsiktig fra; det tykkeste av stilken skjæres ut. På hvert blad langs efter stilken legges en skje kjøttfarse (se side 190) eller ovenstående hurtiglagede kjøtfarse. Bladet brettes først inn på tverrsidene, og derefter rulles det tett sammen om farsen, ombindes med skåldet hyssing. De fylte kålblade koker ½ time i det vann kålen blev kokt i. Hyssingen tas av, og kålbladene oplegges på avlangt fat; serveres med rørt smør. Klipp hyssingen op.

Kålruletter, stekte.

Kålhodet kokes, bladene løsnes, fylles og behandles som i foregående opskrift. Efterat hyssingen er tatt av, brunes de på panne i smør.



Farserte purrer.

Farserte purrer.

Purrer
kjøttfarse.

Purrene renses og skjæres like lange, omtrent alt grønt skjæres vekk; kokes 10 minutter i lett saltet vann, avkjøles.— Kjøttfarse legges utover en fjel, trykkes noget flat, og på hver del legges en purre, farsen legges omkring, således at purren på alle kanter er helt dekket av farse. De farserte purrer kan enten kokes i tynn kjøttkraft, men hver enkelt må da være lagt inn i et tynt stykke tøi, eller man kan griljere dem i kavring, egg og kavring og brune dem i smør på panne. Fatet pyntes med persille og små glaserte løk.

Hachis.

1 dyp tallerken stekt eller kokt, hakket kjøtt
100 gr. smør
salt
pepper
1 løk
4 dcl. buljong
15 gr. hvetemel
1 ansjos
paprika
1 spiseskjefull persille
1/2 dcl. sherry
1 liten agurk, sur.

Smøret brunes med melet, tilsettes den finhakkede løk og ansjos, spedes med buljongen, småkoker i 5 minutter, tilsettes krydderier, vinen, den finhakkede persille og den grovhakkede agurk. Anrettes på et varmt fat, omkring legges stekte franskbrødskiver, skåret i spiss, champignoner eller vekselvis stekte poteter og kokt makaroni med tomatsaus.

Hachis i potetskall.

3/4 kg. poteter
1/2 kg. hakket, stekt eller kokt kjøtt
1 spiseskjefull finhakket løk
30 gr. smør
1 spiseskjefull finhakket persille
1 — tomatpuré
1 teskje finhakket agurk.

Saus:

20 gr. hakket løk
20 gr. smør
1/2 dcl. hvit vin
1/2 dcl. eddik
2 1/2 dcl. tykk brun saus.

Jevne, pene poteter vaskes godt og stekes i ovnen; når de er møre, skjæres



Fylte sellerier.

en skive av langsefter, og det innvendige tas forsiktig ut. Potetmassen krydres med pepper og salt og irøres 40 gr. smør, mases sammen ved hjelp av en gaffel, kjøttet røres i samt løken, som først er kokt i 30 gr. smør; tilsist røres persille, agurk og tomatpuréen i. — Denne deig fylles i de uthulede potetesskall. Til sausen brunes løken lett i smøret, tilsettes vin og eddik, innkokes omtrent ganske; den brune saus has i, småtrekker ½ time. Siles, og litt av sausen helles over stuingen i hvert potetskall. Lokket legges på, potetene settes på et fat som tåler ovnsvarmen, og settes i godt varm ovn i 10 minutter. Anrettes på fat, hvorpå er lagt en oplagt serviett.

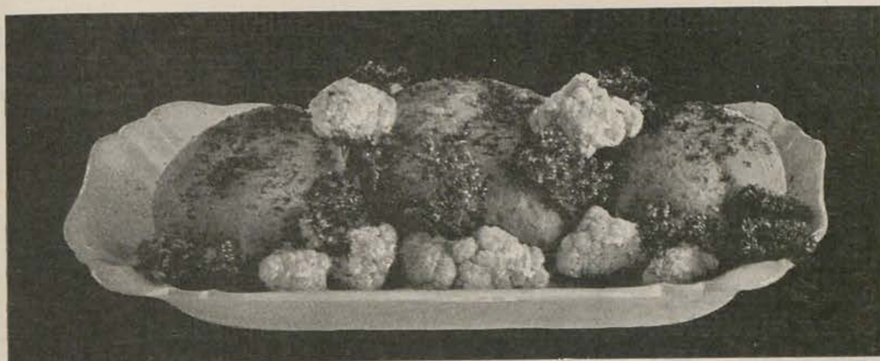
Fylte sellerier.

6 sellerirøtter
250 gr. kjøttfarse
kjøttkraft
salt.

Sellerirøttene renses og skrelles så tynne som mulig; settes over ilden i den kokende kraft med salt efter smak; kokes halvmøre. Sellerien tas op, uthules med forsiktighet, fylles med kjøttfarse; et tynt klæde (gardintøi) legges over og bindes sammen på undersiden av roten, og selleriene koker man i samme kraft. Hvis de ved kokingen er blitt mørke, skrelles de raskt; et lite persilleblad stikkes i midten av farsen, og de serveres på fat, hvorpå er lagt ganske finskåren salat med følgende saus:

Saus til fylt selleri:

50 gr. smør
25 gr. hvetemel
ca. 4 dcl. kraft
1 eggeplomme
$^1/_4$ citron
1 spiseskje fløte.



Farsert blomkål.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med den silte kraft som selleriene er kokt i; småkoker i 5 minutter, tas av ilden, ivispes eggeplommen, utrørt med fløten samt citronsaften.

Kokt oksekjøtt i saus.

60 gr. smør
40 gr. hvetemel
1/2 l. melk
salt
pepper
2 eggeplommer
1 spiseskje finhakket persille.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes krydderier og jevnes med eggeplommene. Sausen holdes kokende varm i vannbad. Det kokte eller stekte kjøtt skjæres i løvtynne skiver, legges på fat, og den kokende varme saus helles over. Persillen strøes på. Omkring på fatet kan legges fylte agurker eller stekte tomater.

Kjøtt og bønneragout.

1/2 kg. ferskt eller salt, kokt eller stekt kjøtt
150 gr. flesk
350 gr. brune bønner
1 l. brun saus
løk
nellik
pepper
eddik
sukker
1 spiseskje finhakket persille
50 gr. smør eller fett.

Kjøttet skjæres op i små firkanter og brunes med den opskårne løk i smøret eller fettet. Sausen gis et opkok, og det brunede kjøtt og flesket has i. Varmes i sausen, tilsettes de kokte bønner, småtrekker i sausen 1/4 time. Krydderier efter smak.

Småbiff.

Kold stek
kolde poteter
smør
salt
pepper
løk.

Kjøttet og potetene skjæres op i små terninger og brunes i smøret, røres om til det er sprødt og brunt, tilsettes salt,

pepper og finhakket løk efter smak.

Farsert blomkål.

Blomkål
kjøtfarse
persille.

Blomkålen kokes godt halvmør. Et klæde strøes tynt med hvetemel; herpå legges et lag kjøttfarse, og blomkålen legges på, idet man legger blomsten ned mot farsen. Klædet bindes tett sammen, men litt løst, så farsen kan heve sig. Settes over ilden i kokende, saltet vann og småkoker ½ time. Serveres på fat med små buketter kokt blomkål omkring. Tomatsaus, béarnaisesaus eller hollandsk saus serveres til. Blomkålen kan deles op i småbuketter og farseres på samme måte. Disse kokes i ¼ time.

Små kjøttposteier.

½ kg. kjøttfarse
kokte gule og hvite røtter
asparges
¼ kg. tomater.

Små timbalformer smøres med koldt smør; kokte gule og hvite røtter utstikkes i runde små skiver eller som stjerner eller halvmåner. Formene beklædes med disse vekselvis, og farsen smøres forsiktig over, så grønnsakene ikke forskyves. I midten fylles asparges, små grønne bønner eller blomkål, tilsist dekkes med et lag farse. — Koker i vannbad 15—20 minutter. Vendes og pyntes med tomatskiver, overstrødd med finhakket persille, overhelles tomatsaus.

Brunet kål med farse.

1 kålhode
ca. 1 kg. kjøttfarse
80 gr. smør
1 teskje sukker.

Kålhodet snittes fint og brunes i det brunede smør og sukkeret, påhelles 1 dcl. kjøttkraft. Kålen legges jevnt utover i gryten, idet man gjør en fordypning i midten; heri legges farsen, og det hele formes så rundt som mulig, idet kålen helt skal dekke farsen. Småtrekker under lokk i ca. 2 timer. Brun saus serveres til.

Frikadeller.

½ kg. kjøttfarse
125 gr. smør.

Smøret brunes lett, og farsen stikkes ut til boller med en skje som dyppes i det varme smør, trykkes litt flate. Stekes 6 minutter på hver side.

Lapskaus.

1 dyp tallerken salt, kokt kjøtt
1 dyp tallerken rått, ferskt kjøtt
250 gr. flesk
1 l. poteter
1 liten løk
½ teskje pepper
salt
vann.

Det ferske kjøtt, flesket og potetene opskjæres i små terninger, settes over ilden i vannet, tilsettes den finhakkede løk, pepper og salt efter

smak. Koker under lokk omtrent 1½ time. Det salte kjøtt has i efterat det ferske har kokt ½ time.

Tysk lapskaus.

1 stor dyp tallerken kjøtt
kål, gulerøtter, selleri, poteter, løk — tilsammen 1 dyp tallerken
80 gr. smør
3/4 l. stekesaus.

Rester av stek og annet kjøtt opskjæres i små terninger og brunes i smøret med de opskårne poteter og den opskårne løk. De rensede grønnsaker opskjæres og kokes ½ time i saltet vann, det brunede kjøtt has deri samt stekesausen, og alt koker til det er passe tykt. Saltes efter smak.

Kjøttgrateng (aubin).

75 gr. smør
75 gr. hvetemel
1/2 l. melk eller kjøttkraft
4 egg
2 ansjos
1/2 kg. hakket stekt eller kokt kjøtt
paprika eller pepper
salt
1/2 dcl. sherry.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende melk eller kraft, koker til det slipper gryten. Tas av ilden, irøres kjøttet, de rensede utgnedne ansjos og krydderiene. Eggeplommene has i, én efter én, derefter vinen, og tilsist de stivvispede hviter. Alt helles i smurt, strødd form og kokes i vannbad 1¼ time. Brun, skarp saus serveres til.

Kjøttaubin med poteteslokk

60 gr. smør
50 gr. hvetemel
1/2 l. kjøttkraft
1 dyp tallerken kjøtt
1 knivsodd kajenne
1/2 dcl. sherry.

Til lokk:

8 poteter
2 spiseskjeer smeltet smør
1 teskje salt
1 — potetesmel.
2 egg.

Smør og mel langbrunes, spedes litt efter litt med kjøttkraften, gis et opkok. Det småskårne kjøtt — levninger av alle sorter stekt eller kokt kjøtt — og kajenne has i, gis igjen et opkok, tilsettes sherry samt salt efter smak; fylles i form. De kokte, kolde poteter gnides igjennem en sikt, irøres det smeltede smør, potetesmelet, saltet og eggene; alt arbeides godt sammen, legges som et lokk over kjøttet i formen. Pensles med egg og strøes med støtt kavring. Stekes i ovnen ½ time. Serveres i formen.

Frierkaker.

1/4 kg. kokt, hakket kjøtt
1/4 kg. rå kjøttdeig
1 egg
salt
pepper
ingefær
smør.

Det hakkede kjøtt og kjøttdeigen blandes sammen, tilsettes krydderiene og det godt vispede egg. Dannes til runde kaker, som stekes i smør.

Ragout i skjell.

1/2 kg. stekt eller kokt kjøtt
1/2 kg. kokte poteter
1/2 l. tomatsaus
persille
salt
100 gr. smør.

Kjøttet og potetene skjæres i terninger. Halvparten av potetene brunes i 50 gr. smør og blandes sammen med kjøttet i en gryte. Tomatsausen røres i, opvarmes godt uten å koke, krydres efter smak. Anrettes i skjell. Resten av potetene stekes i de andre 50 gr. smør, legges over stuingen, bestrøes med finhakket persille.

Kålpudding.

2 spisskålhoder
1 l. vann
2 maggibuljongterninger
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. melk
4 egg
1 dyp tallerken salt kjøtt, tunge eller skinke
pepper
salt
muskat.

Kålen kokes mør i vannet, tilsatt buljongterningene. Når kålen er kokt, tas den op og hakkes litt, hvorefter den has i sausen, laget av smør, mel og melk. Gryten tas av varmen, eggeplommene has i samt det grovt hakkede kjøtt, krydderier og de stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form og stekes i ovn 1 time.

Serveres med hvit saus.

Saltkjøttpudding.

100 gr. smør
125 gr. hvetemel
3/4 l. melk
4 egg
1 dyp tallerken salt kjøtt
pepper.

Smelt smøret, rør melet i og spe med melken, gi det et opkok, tilsett eggene, som er vispet godt, det finhakkede eller skårne kjøtt og pepper efter smak. Has i smurt form og stekes i varm ovn omtrent 3/4 time. Brun saus, hvit saus eller tomatsaus til.

«Tobbington.»

200 gr. smør
200 gr. hvetemel
3/4 l. grønnsakekraft
4 egg
1 tallerkenfull finskåren skinke
kokte gulerøtter
kokte hvite røtter
salt
pepper.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, gis et opkok, tas av varmen. Skinken og de finskårne røtter, eggeplommene, krydderier og tilsist de stivvispede hviter has i. Fylles i smurt og strødd form og stekes i varm ovn 3/4 time. Serveres med brun, skarp saus eller tomatsaus.

Kalvekjøtt.

Av intet annet dyr fåes så mange og så forskjellige retter som av en god kalv. Godt kalvekjøtt har blekrød farve, hvitt, fast fett. Der beregnes til hver person 375 gr. à ½ kg. kjøtt med ben og ¼ kg. uten ben. Alt kalvekjøtt skal være saftig, og ved innkjøp bør man velge det lyseste og feteste kjøtt. Er kalvekjøttet mørkt, bør det legges i melk eller kjernemelk dagen før det skal brukes. Hodet anvendes til forloren skilpadde, skilpaddesuppe eller stuet til fylling i posteier, krustader og boucheer. Dette kan der jo kun være tale om ved en gjøkalv. Hodet flåes ikke — en almindelig feil på landet —, men skåldes og skrapes og renses omhyggelig, kløves og legges helst under rinnende vann, til det viser sig å være fullstendig fritt for blod. Best er det så å blanchere det i en halv time, legge det i koldt vann, gni det over med en skive citron — for å hindre det i å bli mørkt — og så sette det over til koking i kokende vann eller tynn kjøttkraft. Når det så er kokt, bør det ikke utsettes for luftens påvirkning, ti det er fremdeles tilbøielig til å bli mørkt. Dekk det med et kjøttklæde eller opbevar det i kraften, som tilsettes hakket nyrefett. Tungen kokes samtidig med hodet.

Blanchere, hvorledes gjøres det på beste måte?

Blanchering av kjøtt anvendes mest til kalvehode og føtter samt brissel og høns, og skjer på følgende måte: Kjøttet utvannes inntil 1 døgn, settes derpå over ilden med så meget koldt vann at kjøttet er fullstendig dekket, og vannet bringes langsomt i kok. Kalvehode og føtter må koke 20 minutter, brissel derimot i 10 minutter. Straks efter blancheringen er ferdig, legges kjøttet i koldt vann og derefter umiddelbart i kokende vann eller kraft. Til kjøtt som anvendes til frikassé o. s. v., er blanchering overflødig og altså unyttig.

På halsen kokes kraft.

Brislene stekes eller kokes og anrettes på forskjellig måte.

Bogene benyttes til frikassé, kalv i karri, til farse eller sprenges på.

Kammen utskjæres til koteletter eller stekes hel.

Nyrestykket stekes gjerne helt.

Slagsiden benyttes til rull.

B r y s t e t kokes, griljeres og stekes eller benyttes til frikassé, kalv i karri, kalv i kål, farseres, eller det sprenges på.

L å r e t benyttes til stek, fricandeau m. m.

Hale, føtter, hjerte, lever, nyrer, hjerne anvendes til flere forskjellige retter.

Kalvestek.

4 kg. lårstek
100 gr. smør
75 gr. hvetemel
4 dcl. kjøttkraft
2 dcl. fløte.

Kjøttet bankes; det gjør kjøttet mørt, bank, selv om det har hengt nogen dager. Hinnen borttas, idet kniven stikkes inn under denne. Hold hinnen godt utstrammet, idet den flåes av.

Til stekingen 1) lager man enten en jevning av 50 gr. smør, 75 gr. mel, sper med kraften, gir det et opkok og legger denne tykke saus over oversiden av steken, når denne er lagt i pannen med resten av smøret under. Nu settes steken i riktig varm ovn, og efter 20 minutters forløp drypper man steken med kraften i pannen, som nu tilsettes ½ liter kokende vann. Drypp herefter omtrent hvert kvarter. Stekt på denne måte blir steken saftig, mør og utmerket god, men ikke skarp brun; eller

2) hvis man vil ha den skarp brun, drysses steken med litt salt, gnides inn med koldt smør, legges i varm panne, settes i het ovn, tilsettes inntil 1 l. kokende vann og 1 l. kokende melk, når den begynner å brunes efter ca. ½ times forløp. Dryppes ofte.

3) Skal man steke i gryte, bankes steken, spekkes og brunes i smør, påspedes ½ l. kokende melk og ½ l. kokende vann litt efter litt; sausen koker inn og jevnes med fløten. Litt koldt smør røres i like før anretningen, gis et opkok.

Man må beregne ca. 3 timer til stekingen.

Til steken serveres brunede poteter, salat, syltetøier eller forskjellige grønnsaker.

Kalvenyrestek.

(Longe de veau.)

4 kg. nyrestek
250 gr. flesk
100 gr. smør
salt
vann.

Kjøttet avvaskes godt, tørres, spekkes, gnides inn med salt og belegges med små stykker koldt smør. Settes i varm ovn, dryppes av og til med det fett som smelter av steken, påhelles efter ½ times forløp det kokende vann litt efter litt. Man må beregne ca. 1¾ time til stekingen. Til sausen langbrunes 80 gr. smør med melet, spedes med skyen fra steken, tilsettes litt kulør,

og like før anretningen røres 1 dcl. kold fløte i. Steken anrettes med stekte poteter, salat, kompott eller stekte løk.

Kalverygg.

(Selle de veau.)

2 kg. kalverygg
2 løk
2 gulerøtter
60 gr. ferskt flesk
pepper
salt
4 dcl. rød- eller hvitvin
100 gr. smør eller fett.

Kjøttet inngnides med pepper og salt. Løken og gulerøttene skjæres i litt tykke skiver og brunes i smør eller fett. Halvparten av dette legges i et fat, — nettop stort nok til å rumme kjøttstykket —, og resten av løken og røttene legges over kjøttet, vinen helles på. Kjøttet bør ligge og trekke heri ca. 6 timer; vendes hver annen time. Kjøttet legges op og tørres med kjøttklædet. Nu brunes kjøttet godt på alle sider; tas op og ombindes fleskeskiver. Løken og gulerøttene legges i gryten, kjøttet herpå, og vinen som kjøttet lå i, helles over. Når denne er godt innkokt, tilsettes ¾ l. kjøttkraft, kokes op, lokk legges på, og gryten settes inn i ovnen. Småsteker ca. 1 time. Filetene tas ut og skjæres i skiver; legges tilbake på deres oprindelige plass. Mellem skivene kan legges litt hakkede champignons, blandet med et par skjeer fløte eller grønnsaker, som blomkål, gulerøtter og erter. Små poteter, dampet i litt persillesmør, legges omkring.

Kalvefilet med béarnaisesaus.

1½ kg. kalvefilet
salt
pepper
240 gr. smør
2 dcl. buljong
franskbrød
asparges.

Saus:

1 teskje hakket løk
4 spiseskjeer eddik
1 knivsodd pepper
salt
5 eggeplommer
180 gr. smør
3 spiseskjeer buljong
estragonblade
kajenne.

Kjøttet, enten av kammen eller låret, tørres med kjøttklædet, skjæres i fingertykke skiver, som bankes litt og inngnides med pepper og salt. Franskbrødet skjæres i 1 cm. tykke skiver, all skorpe skjæres vekk, og de stekes pent gulbrune i 120 gr. smør. I resten av smøret, 120 gr., brunes kjøttet og stekes ca. 3—4 minutter på hver side, legges op på brødskivene. Pannen kokes ut med buljongen, som kan benyttes i béarnaisesausen. Sausen helles over kjøttet, og fatet pyntes med asparges, som er varmet i vannbad, om de er hermetiske. Litt frisk persille legges på fatet.

Til sausen kokes løk, eddik, pepper og salt inn til ⅓. Gry-

ten løftes av, og de vispede eggeplommer has i, trekker igjen over varmen under sterk vispen; det smeltede, avkjølede smør tilsettes litt efter litt. Sausen vrides gjennem klæde; de hakkede estragonblade, kajenne og kraft has i. Sausen varmes i vannbad til den er lunken, og serveres straks. Opvarmes den for sterkt, skjærer den sig.

Kalverygg med trøfler.

(Selle de veau aux truffes.)

2 kg. kalverygg
100 gr. ferskt flesk
pepper
salt
100 gr. smør
trøfler
$^1/_2$ l. buljong
2 dcl. hvitvin.

Ryggbenet hugges av, og den tykke hinne tas bort. Benene hugges av, så de blir like lange. Kjøttet løsnes litt langs ryggen og spekkes med fleskestrimler. Kalveryggen brunes i smøret, idet den spekkede side legges ned i pannen. Kjøttet vendes, salt og pepper blandes og strøes på. Pannen settes inn i en varm ovn, og kalveryggen dryppes med buljongen og vinen; steker 1—1½ time. Ved anretningen skjæres kjøttet helt ut, dette skjæres igjen i skiver, som belegges med trøffelskiver, og legges derefter sammen på ryggen igjen, så denne får sin oprindelige form. Hertil serveres trøffelsaus; som kraft til denne benyttes skyen fra kjøttet.

Kalverygg à la jardinière.

(Selle de veau à la jardinière.)

2 kg. kalverygg
100 gr. flesk
pepper
salt
100 gr. smør
$^3/_4$ l. fløte
$^1/_2$ l. kjøttkraft.

Den spekkede kalverygg stekes som ovenfor forklart. Under stekningen dryppes den ofte med fløten og kraften. Kjøttet skjæres ut ved anretningen, legges atter sammen på ryggen, så denne får sin oprindelige form. Ved anretningen pyntes med glaserte løk, blomkål, erter, tomater og glaserte poteter eller potetstrå. Skyen siles, kokes godt inn og serveres særskilt.

Kalverygg med makaroni.

(Selle de veau à la milanaise.)

2 kg. kalverygg
flesk
50 gr. løk
60 gr. gulerøtter
100 gr. smør
salt
pepper
$^3/_4$ l. buljong.

Kalveryggen spekkes meget tett, gnides inn med det blandede pepper og salt og brunes i smøret. Kalveryggen legges straks efter bruningen i en panne, belagt med flesk, den hakkede løk og de hakkede gulerøtter, påhelles buljon-

gen. Dekkes med lokk, som ikke skal berøre kjøttet, eller med et smurt papir. Stekes omkring 1 time, dryppes ofte. Kalveryggen glaseres med sky når den er ferdigstekt. Filetene løsnes forsiktig fra benet, og kjøttet skjæres i litt skrå skiver. Ryggen fylles med kokt makaroni, skåret i små stykker og derefter rørt sammen med litt fløte og trøfler, skåret i tynne strimler. Filetskivene anrettes op på makaronien og dekkes med følgende saus:

60 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 l. kokende fløtemelk
1 løk
1 nellik
1 gulerot
60 gr. reven schweizerost
60 gr. reven skarp ost
60 gr. koldt smør
1 1/4 dcl. buljong.

Smøret smeltes, tilsettes løken, hvori nelliken er stukket, guleroten og melet, surrer sammen et par minutter og spedes litt efter litt med den kokende fløtemelk, småkoker over svak varme og kokes inn til det halve. Siles. Den revne ost has i, settes over ilden, koker et par minutter, vispes sterkt, tas av ilden, og irøres litt efter litt de 60 gr. smør. Skyen fra kalveryggen serveres særskilt.

Kalverygg à la Rossini.

(Selle de veau à la Rossini.)

2 kg. kalverygg
50 gr. løk
60 gr. gulerøtter
flesk
salt
pepper
3/4 l. kjøttkraft
1/4 kg. makaroni
80 gr. smør
40 gr. reven ost
40 gr. gåselever
100 gr. trøfler.

Kalveryggen spekkes med 50 gr. trøffelstrimler, idet man stikker huller med en spiss kniv. Kjøttstykket gnides inn med pepper og salt, dekkes med fleskeskiver, brunes i 50 gr. smør og tilberedes ellers som ovenfor forklart. Filetene skjæres ut, skjæres i skiver, legges inn på ryggbenet igjen, og kjøttet glaseres, idet man overheller det litt av sin egen saus, settes inn i ovnen, forat sausen kan tørre; dette gjentas en 6—8 ganger. Makaronien kokes, skjæres op i 1 cm.s lengde, blandes med 40 gr. smør, den revne ost, 50 gr. trøffelstrimler og gåseleveren, skåret i litt store terninger. Småbunker av denne stuing legges om kalveryggen vekselvis med fylte tomatkopper, som er omgitt av smaa salatblade.

Kalverygg à la russe.

(Selle de veau à la russe.)

2 kg. kalverygg
1 boks champignons
1/2 dcl. fløte
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 l. kokende fløtemelk
1 løk
1 nellik
1 gulerot
100 gr. krepsesmør (se side 8).

Kalveryggen tilberedes som forklart ved kalverygg med makaroni (side 210). Idet kjøttskivene legges inn på ryggen igjen, legges de hakkede champignons, blandet med ½ dcl. fløte, mellem dem. Kjøttet dekkes med sausen. Til denne smeltes smøret, tilsettes løken, nelliken og guleroten. Melet røres i, og den kokende fløtemelk spedes i litt efter litt; sausen kokes inn til det halve over svak varme, irøres krepsesmøret. Skyen fra kalveryggen serveres særskilt.

Kalverygg à la Villeroy.

(Selle de veau à la Villeroy.)

2 kg. kalverygg
60 gr. gulerøtter
flesk
salt
pepper
¾ l. kjøttkraft
2½ dcl. hvit saus
250 gr. finhakket løk
2 spiseskjeer fløte
½ teskje sukker
60 gr. smør.

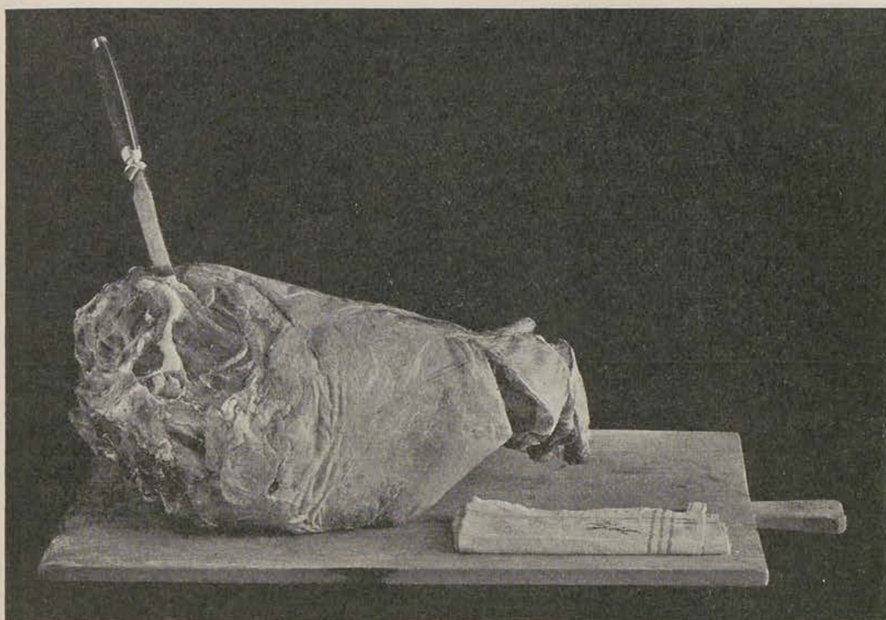
Kalveryggen tilberedes som forklart under kalverygg med makaroni (se side 210). Før kjøttskivene legges på benet igjen, legges litt saus på benet. Til sausen hakkes løken fin, koker i kokende vann i 3 minutter; vannet helles fra, og løken koker i en skje smør i 10 minutter; må ikke brunes; nu tilsettes den hvite saus, salt og sukker, småtrekker over ganske svak varme i ¼ time, presses gjennem hårsikt og irøres de 60 gr. smør. Kjøttskivene legges tilbake på deres plass, mellem skivene kan legges tynne skiver kokt tunge eller skinke samt ganske litt av sausen. Hele overflaten dekkes derefter med et ca. 2 cm. tykt lag av følgende røre:

240 gr. hvetemel
6 dcl. melk
salt
pepper
muskat
250 gr. reven ost
45 gr. smør
5 egg.

Melet has i en gryte, irøres melken litt efter litt, tilsettes krydderier, settes over ilden og bringes til kokepunktet under stadig omrøren. Tas straks av varmen; den revne ost, smøret og eggeplommene has i, tilsist skjæres de stivvispede hviter inn og 2 spiseskjeer finhakkede trøfler. Et smurt kjøkkenpapir — litt høit — legges omkring fileten, ikke over. Kalveryggen, som er lagt på det fat den skal serveres på, settes i varm ovn i ¼ time. Papiret fjernes, og kalveryggen anrettes straks. — Skyen fra kjøttet serveres særskilt til.

Dampet kalvelår med trøffelsaus.

3 kg. kalvelår
100 gr. ferskt flesk
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
1 spiseskje finhakket persille
1 teskje finhakket løk
1 skive selleri
1 gulerot
1 persillerot
125 gr. smør
¼ l. vann.



Utskjæring av fricandeau.

Det vaskede, tørrede kjøtt spekkes med det i fine strimler skårne flesk, som først er vendt i det blandede salt, pepper, løk og persille; kjøttet legges i en langaktig gryte med de rensede, i skiver skårne røtter, overhelles det smeltede, hete smør, påhelles det kokende vann, damper under lokk 2—3 timer, vendes og dryppes ofte over, idet man tilsetter mere vann, om fornødent. Opskjæres og serveres på fat, hvorpå er lagt små buketter av salatblade, vekselvis med stekte tomater og stuede jordartisjokker samt en eller annen sort stekte poteter.

Kalvefricandeau.

(Fricandeau de veau.)

Til fricandeau brukes den innvendige side av låret, skåret langsmed kjøttrevlene. Stykket skjæres ut like inntil benet; la kniven følge den hinne som omslutter dette stykke kjøtt; det er da en lett sak å skjære fricandeauen pent ut. Fricandeauen kan enten stekes hel eller skjæres op til mindre fricandeauer, wienerschnitzler o. s. v.

Kalvefricandeau à la Talleyrand.

(Fricandeau de veau à la Talleyrand.)

$1^1/_2$ kg. kalvekjøtt
flesk



Kalvefricandeau à la Talleyrand.

kjøttkraft
1 gulerot
1 løk
selleri
salt
pepper.

Kjøttet befries for alt skinn, dannes pent til, bedekkes rundt om med flesk. Gulerot, selleri og løk skjæres smått op og legges i bunnen av gryten, kjøttstykket legges herpå; en suppevisk (se side 41) legges i. Man tilsetter så meget kjøttkraft at kjøttstykket er dekket; smurt papir legges over, og det småtrekker over svak varme 1—1½ time; dryppes hvert tiende minutt. Fricandeauen tas op, legges i en stekepanne, som settes i varm ovn i 5 minutter eller til flesket er glasert. Kraften siles, befries for fett og kokes inn til glasur. Denne innkokte kjøttsky helles over kjøttet, som anrettes på en høide av salat. Pyntes med tarteletter, fylt med forskjellige grønnsaker og stuet spinat. Tomatsaus serveres til.

Små kalvefricandeau.

(Petits fricandeaux de veau.)

1¼ kg. kalvekjøtt
pepper
salt
50 gr. flesk
1¼ dcl. vann
2 ½ dcl. fløte
10 gr. sagomel
50 gr. smør.

Kjøttet skjæres i fingertykke skiver, bankes og krympes atter sammen, spekkes. Strøes med pepper og salt, meles og stekes i det lett brunede smør. Stekes 3 à 4 minutter på hver side. Skyen i pannen utkokes med vannet, og når dette er noget innkokt, helles fløten over, koker et par minutter. Kjøttstykkene tas op, og sausen jevnes med melet, som er utrørt i 1 dcl. kraft eller vann. Kjøttet legges op på et varmt avlangt fat, sausen helles over. Stekte tomater, stekte poteter eller blandede grønnsaker serveres til.

Kalvefricandeau.

(Fricandeau de veau.)

Kalvekjøtt (ca. 1 kg. av låret)
flesk
løk
30 gr. gulerøtter
50 gr. fleskesvor
100 gr. smør.

Kjøttet skjæres fingertykt, dannes til små runde «kaker»; spekkes og brunes i smør på alle sider. I en gryte belegges bunnen med de lett stekte røtter samt fleskesvoren, som er dyppet i kokende vann; de stekte eller brunede kjøttstykker legges herpå, fuktes med litt kalvesky, settes over svak varme, og skyen innkokes under lokk. Litt sky helles igjen på og innkokes som glasur; nu helles så meget sky på, at kjøttet er halvt dekket; settes inn i en middelsvarm ovn, dryppes ofte for ikke å bli tørt. Når kjøttet er ferdig, — prøv med en grov pinne, er den væske som fremkommer, farveløs, er kjøttet gjennemkokt —, glaseres det, ved at man foran ovnen overheller det med litt av sin egen sky, setter det tilbake i ovnen, og dette gjentas ca. 8 ganger, hvorefter kjøttet tas ut av ovnen. Serveres varmt eller koldt på en sokkel av ris med en iskold majonessalat til.

Kalvekotelett.

(Côtelette de veau.)

Ryggbenet avhugges, og kalvekammen utskjæres således at et ribben ca. 6 cm. langt følger hver kotelett. Kjøttet skrapes fra det nederste av benet, fett og hinner fjernes; koteletten bankes lett på begge sider og dannes igjen — ved å trykkes litt sammen — i sin oprindelige form; bestrøes med pepper og salt. Stekes på panne i smør; kotelettene legges i når fettet eller smøret er meget hett; når der vises blod på den ene side, skal man straks vende koteletten, og når blodet viser sig på den annen side, er de ferdige. Stekepannen bør være i stadig bevegelse; steketid ca. 10 minutter. Kotelettene anrettes på et varmt fat med benene innad mot midten; pyntes med salatblade.

Litt kalvekraft, som kan være kokt på de avhuggede ben, helles i smøret på pannen, kokes inn og helles over.

Kalvekoteletter med makaroni.

8 koteletter
egg
kavring
smør
reven ost.

Kotelettene bankes med en fuktet kjøttbanker, vendes i egg, derefter i kavring, som er blandet med likeså meget reven ost, kokes på panne i avklaret smør eller i en blanding av like deler smør og olje. Serveres på fat



Kalvekoteletter med makaroni.

med makaroni, tilberedt således:

150 gr. makaroni
salt
pepper
muskat
60 gr. smør
60 gr. reven ost
2 skjeer tomatpuré
2 — meget mager, kokt skinke
tunge
en liten skål champignons.

Makaronien brekkes op og kokes i kokende, saltet vann — 10 gr. salt til 1 liter vann. Efterat den er kokt og vannet silt fra, røres alt det øvrige i, og stuingen holdes godt varm til anretningen. Skinke, tunge og champignons skjæres i tynne strimler og varmes i ganske litt madeira, før det blandes i makaronien.

Kalvekoteletter à la Victoria.

(Côtes de veau à la Victoria.)

8 koteletter
$1^1/_2$ teskje salt
$^1/_2$ — pepper
40 gr. flesk
2 tungeskiver
50 gr. smør
2 dcl. kjøttkraft
1 dcl. sherry.

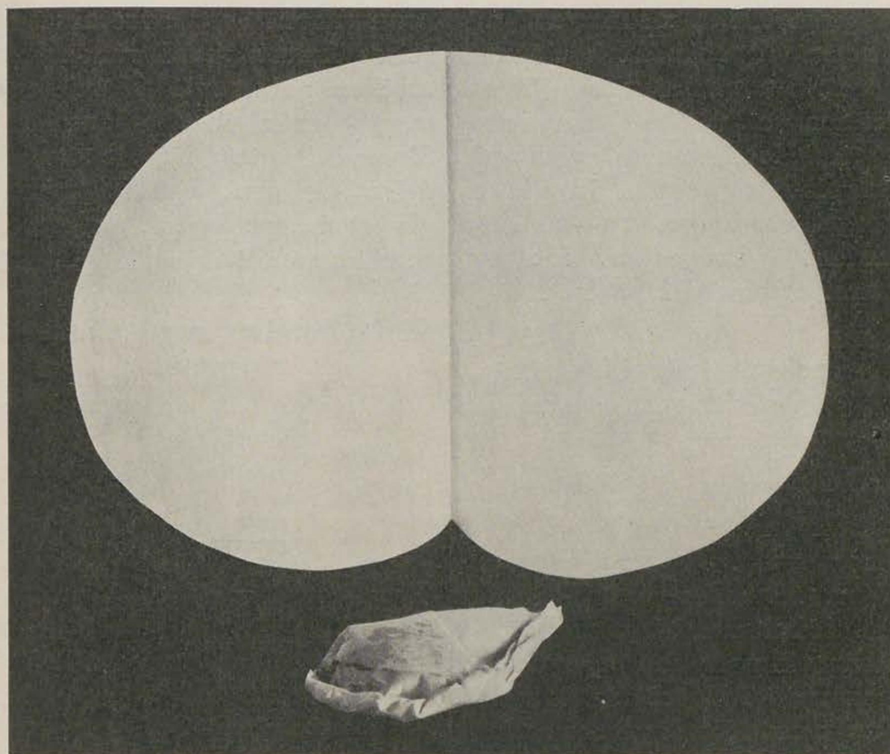
Kotelettene tørres over med kjøttklædet, fratas skinn, skrapes fra det nederste av benet, så dette er fritt; bankes og krympes igjen sammen; — gi alle såvidt mulig samme størrelse; spekkes med fleske- og tungestrimler; strøes med det blandede pepper og salt. — Smøret smeltes i stekepanne, heri legges kotelettene, stekes ved rask ild lysebrune, tilsettes kraften og vinen, småsurrer til de er gjennemstekt, 15—20 minutter. — Serveres på potetbord, den ene efter den annen, med grønne erter eller rosenkål i midten. Sausen helles rundt på fatet. Kotelettbenet pyntes med utklippet papirmansjett.

Kalvekoteletter en cocotte.

(Côtes de veau en cocotte.)

8 koteletter
80 gr. smør
pepper
salt
2 løk
4 poteter
1 dcl. tomatpuré
$^1/_2$ dcl. kalvesky.

Kotelettene tilskjæres, bankes, krydres og legges i en cocotte, hvori man har smeltet



Kalvekotelett en papillote.

smøret; løken, som er kokt i en liten skje smør, legges i samt potetene, opskåret i små terninger. Kokes ganske langsomt ferdige i ovnen. Like før anretningen tilsettes tomatpuréen og kalveskyen. Anrettes i cocotten.

Kalvekoteletter en papillote.

(Côtes de veau en papillote.)

8 koteletter
4 spiseskjeer hakkede champignons
1 spiseskje smør
1 teskje hakket løk
1 dessertskje persille
pepper
salt
100 gr. smør.

Kotelettene utskjæres, bankes, krydres og brunes hurtig i smøret. Løken kokes i 1 skje smør, tilsettes de hakkede champignons, koker til all fuktighet er fordampet, tilsettes krydderier og den finhakkede persille. Blandes godt sammen. Kotelettene belegges med denne blanding, står til de er kolde. — Legges inn i papir, som er tilklippet som ovenfor anvist. Papiret smøres på begge sider med olje eller fett eller stekes i smør på stekepannen. Undlater man dette, løser papiret

sig op under ristningen, og sausen vil renne bort. Papiret vikles nu sammen om kotelettene, så dobbelt som mulig. Kotelettene legges på en plate og settes inn i en meget varm ovn 15—20 minutter. Legges på fat og anrettes straks i papiret.

Spekket kalvekotelett.

(Côtelettes de veau piquées.)

8 koteletter
trøfler
salt tunge
spekeflesk
1 gulerot
2 løk
persille, timian, 1 lite laurbærblad.

Kotelettene tilskjæres, benene hugges korte, bankes ganske lett. Hver kotelett spekkes tvers igjennem med trøffelstrimler og kokte, kolde tungestrimler. I en flat gryte eller sautépanne legges skiver av spekeflesk, herpå legges de opskårne løk og gulerot samt en bukett sammenbundet persille, timian og laurbærblad. På dette underlag legges kotelettene, saltes, påhelles 1½ dcl. madeira og ½ liter buljong. Lokk legges på gryten, som settes over svak varme til kotelettene er møre. Avkjøles i skyen, optas og legges under lett press. Skyen siles og kokes inn. Kotelettene legges i pannen igjen, påhelles ganske litt saus og settes i ovnen for å få en brun farve. Ved anretningen reises kotelettene i rundkrets mot en potetbord. I midten legges erter eller grønnsalat. Skyen tilsettes 1½ dcl. madeira og små champignons, gis et knapt opkok og serveres særskilt.

Kalvekotelett med champignons.

(Côtelette de veau aux champignons.)

8 koteletter
salt
pepper
eggehvite
trøfler
80 gr. smør
¼ l. buljong.

Champignonspuré:

½ kg. champignons
50 gr. smør
20 gr. hvetemel
1 dcl. champignonskraft
2 dcl. fløte
salt.

Kotelettene tilskjæres, bankes lett, saltes, vendes i den halvvispede eggehvite, derefter i de hakkede trøfler. I en flat gryte eller panne smeltes de 80 gr. smør; kotelettene stekes heri. De anrettes i rundkrets på fatet mot en potetbord, og i midten legges champignonspuréen. Til denne røres smør og mel sammen, spedes med kraften og fløten og gis et opkok; de hakkede champignons røres i. Puréen presses gjennem hårsikt, holdes varm i varmtvannsbad; i det øieblikk den skal anrettes, varmes den over



Kolde kalvekoteletter à la reine.

ilden med en liten skje smør og tilsettes salt efter smak. Skyen i stekepannen kokes inn med buljongen og helles over kotelettene.

Kolde kalvekoteletter à la reine.

(Côtes de veau froides à la reine.)

De stekte, kolde, avpyntede koteletter overtrekkes med halvsmeltet kjøttgelé og pyntes med forskjellige utskårne grønnsaker, champignons og trøfler. Pynten dyppes efterhvert i litt halvsmeltet gelé, forat den skal feste sig bedre. På et stort, litt dypt fat helles kjøttgelé, og når denne er stivnet, legges kotelettene med den pyntede side ned. Kjøttgelé helles nu på, så den står kant i kant med kotelettene; når det er stivnet, eller næste dag, skjæres kotelettene ut med en kniv, vætet i kokende vann. Anrettes på grovskåren salat.

Forlorne kalvekyllinger.

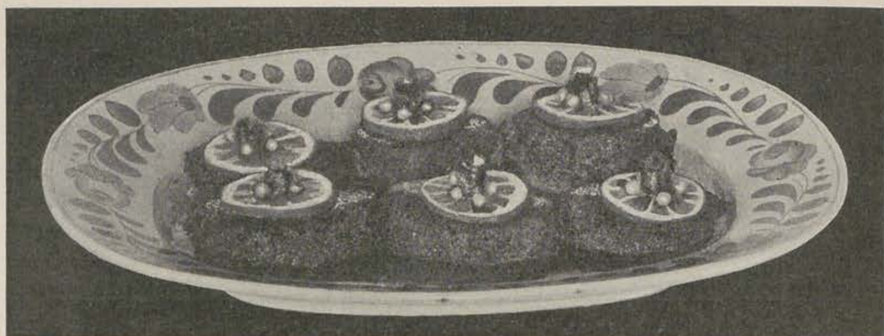
2 kg. kalvekjøtt
persille
salt
pepper
smør
3 dcl. fløte
½ l. kjøttkraft.

Kjøttet skjæres tvers over trevlene i tynne skiver, bankes lett, og på hver skive legges en liten skje sammenblandet, renset persille og smør, saltes og pepres, rulles sammen, ombindes med tråd. Brunes i smøret, påspedes fløten og kraften. Småsurrer under lokk 1 time. Tråden tas av, og kyllingene serveres i den sterkt innkokte, jevne saus.

Wienerschnitzel.

2 kg. kalvekjøtt
3 teskjeer salt
½ teskje pepper
egg
kavring
1 citron
6 ansjos
1 spiseskje kapers
2 dcl. kjøttkraft
½ dcl. sherry
100 gr. smør.

Kjøttet, helst av låret eller kammen, skjæres i godt fingertykke skiver, bankes lett



Wienerschnitzel.

og gis en rund form, bestrøes med blandet salt og pepper, vendes i egg og støtt kavring, stekes lysebrune i det brunede smør. På hvert stykke legges en tynnskåren skive citron, hvorpå er lagt ½ renset, tett oprullet ansjos, og rundt om denne 4 kapers. Skyen i pannen kokes inn med kraften 5 minutter, tilsettes vinen og helles på anretningsfatet.

Kalvekarbonade.

1 ¼ kg. renskåren kalvebog
¼ kg. medisterdeig eller flesk
½ teskje ingefær
½ — muskatplomme
1 spiseskje salt
ca. 4 dcl. melk
eggehvite
kavring
100 gr. smør.

Kjøttet males 3 à 4 ganger, arbeides godt med medisterdeigen og krydderiene, tilsettes melken litt efter litt. Dannes til runde eller til spisse kaker. Vendes i eggehvite og støtt kavring, stekes lysebrune i smør. Serveres med brunet smør.

Griljert kalvebryst.

2 kg. kalvebryst
1 egg
4 kavringer
1 spiseskje persille
2 teskjeer salt
50 gr. smør.

Kjøttet vaskes i lunkent vann, knekkes, settes over ilden i kokende, saltet vann; tas op når det er kokt, efter ca. 2 timers forløp, bestrykes på kjøttsiden med vispet egg, vendes i en blanding av finstøtte kavringer, 1 spiseskje persille og saltet; brunes på panne i det lett brunede smør. Til saus brunes smør, som ihelles litt kalvekraft og gis et opkok.

Kalveragout.

(Blanquette de veau.)

2 kg. kalvebryst
kokende vann eller kjøttkraft
salt
1 gulerot
1 løk
1 purre
persille

timian
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. kalvekraft
2 eggeplommer
1 teskje citronsaft
3 spiseskjeer fløte
1 spiseskje finhakket persille
asparges eller selleri.

Kjøttet knekkes og settes over ilden i så meget kjøttkraft eller kokende vann, at kjøttet er dekket, kokes op, skummes, saltes. Guleroten, løken, purren, persillekvasten og ganske litt timian renses og legges i gryten, efterat kraften er skummet. Småkoker 1½—2 timer. Til sausen smeltes smøret, melet røres i, og man sper med den silte, avskummede kraft, småkoker i ¼ time. Sausen jevnes med eggeplommene, fløten og citronsaften. Helles over kjøttet, som er skåret op i passende stykker, holdt varmt i litt av kraften og lagt i et litt dypt fat vekselvis med kokt selleri eller kokte asparges. Den finhakkede persille strøes over.

Kalvefrikassé.

2½ kg. kjøtt
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
vann
salt.

Kjøttet, bog eller bryst, vaskes, knekkes, settes over ilden i det kokende, saltede vann. Tas op, når det er mørt, efter ca. 2 timers forløp, kraften siles, kjøttet skjæres i passende stykker. — Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med ca. ¾ l. av den silte, avskummede kraft, småkoker i 5 minutter; kjøttstykkene has i sausen og gis et opkok i denne, tilsettes finhakket persille og forskjellige kokte, opskårne grønnsaker.

Kalv i karri.

2½ kg. kjøtt, bryst eller bog
vann
salt
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
¾ l. kalvekraft
1 teskje karri.

Kjøttet vaskes, knekkes og kokes som forklart ovenfor. Når sausen er laget, tilsettes karrien, utrørt i litt kraft. Sausen skal da ikke koke mere. Kokt risengryn serveres til; grynene kan, efterat de er kokt, formes i små former; hvelves når de er kolde, og serveres rundt kjøttet, som er oplagt på et litt dypt fat.

Farsert kalvebryst.

2 kg. kalvebryst
¾ kg. kjøttfarse eller fiskefarse
salt
vann.

Benene utskjæres, det øverste lag kjøtt løsnes, og åpningen som fremkommer, fylles med farsen. Brystet rulles fast sammen og syes godt til. Settes over ilden i kokende vann, saltes, kokes 1½ à 2 timer. Reke-, asparges-, tomat- eller sellerisaus serveres til. Istedenfor å kokes

kan kalvebrystet brunes i smør og stekes i ovn eller gryte. Sausen lages som kalvesteksaus, og salat og forskjellige stuede grønnsaker serveres til.

Kalveroulader I.

(Paupiettes de veau.)

1 kg. kalvekjøtt, bog eller lår
2 spiseskjeer persille
250 gr. kjøttfarse
50 gr. smør
1 liten sellerirot
1 teskje salt
½ teskje pepper
1 à 2 dcl. vann.

Saus:

35 gr. smør
10 gr. hvetemel
kraft
½ dcl. vin
1 dcl. fløte
1 knivsodd kajenne
1 — sukker.

Kjøttet skjæres i skiver, bankes godt. På hvert stykke legges langsefter ca. 1 dessertskje kjøttfarse; derover strøes den finhakkede persille, den rensede, fint hakkede selleri, som først har fått et oppkok i kokende vann, det blandede pepper og salt. — Stykkene rulles sammen og ombindes med en tynn hyssing. Smøret brunes lett på panne, heri brunes kjøttet, påhelles vannet, småsurrer til kjøttet er mørt, 20—30 minutter. — Til sausen brunes smøret, irøres melet, spedes med den silte kraft, tilsettes fløte, kajenne og sukker, småkoker 5 minutter. Tas av ilden, irøres vinen og salt efter smak. Hyssingen tas av rouladene, der skjæres i skiver og serveres på flatt fat med sausen omkring. Om fatet pyntes med tomater, fylt med erter, småbuketter av karse samt stekte poteter.

Kalveroulader II.

(Paupiettes de veau.)

Kjøttet skjæres i skiver, bankes tynt ut, strøes med litt salt. Over kalveskivene legges fuglefarse eller farse av annet vilt; kalveskivene rulles sammen og omvikles med fleskeskiver. Stekes i smør over svak varme og dryppes ofte over med skyen. Serveres med champignonsaus.

Kalvebrød.

1 kg. renskåret kalvekjøtt
¼ kg. flesk
1 dessertskje salt
1 — hvetemel
1 dcl. melk
egg
kavring
100 gr. smør
½ l. kjøttkraft
2 dcl. fløte
200 gr. marg.

Kjøttet og flesket skjæres op og males 4 ganger, irøres salt, mel og melken litt efter litt. En bred spekkefjel fuktes med koldt vann, farsen legges utover i 1 fingers tykkelse, overpensles med egg, strøes med støtt, siktet kavring, belegges med margstykker, hvis man har, rulles tett sammen, brunes på steke-

panne i det lett brunede smør. Kjøttkraften og fløten spedes på. Småtrekker på pannen eller i stekeovnen ¾ time. Skyen innkokes og helles over. Tomatsaus serveres til.

Kalvekaker I.

(Fricadelles de veau.)

½ kg. kalvekjøtt
300 gr. smør
150 gr. franskbrød
1 dcl. melk
2 egg
salt
pepper
muskat
1 teskje løk.

Kjøttet skjæres op og males 2 ganger, støtes derefter i morter eller arbeides i bolle, idet man tilsetter det kolde smør litt efter litt; brødet — uten skorpe — utbløtes i melken, og dette samt krydderiene røres i. Eggene vispes lett og has i tilsist. Blandes godt, dannes til runde kaker, som stekes i smeltet smør eller fett. Serveres med stuede grønnsaker og skarp saus.

Kalvekaker II.

1 kg. kalvekjøtt
150 gr. flesk
25 gr. løk
1 spiseskje salt
35 gr. potetesmel
4½ dcl. melk
½ teskje pepper
½ — ingefær
100 gr. smør.

Kjøttet skjæres og males 6 ganger med saltet, derefter 2 ganger med flesket og løken. Tilsettes potetesmelet, spedes med melken, og krydder has i efter smak. Dannes til runde, litt tykke kaker på melet fjel. Stekes lysebrune i lett brunet smør. Brun saus.

Kalv som rype.

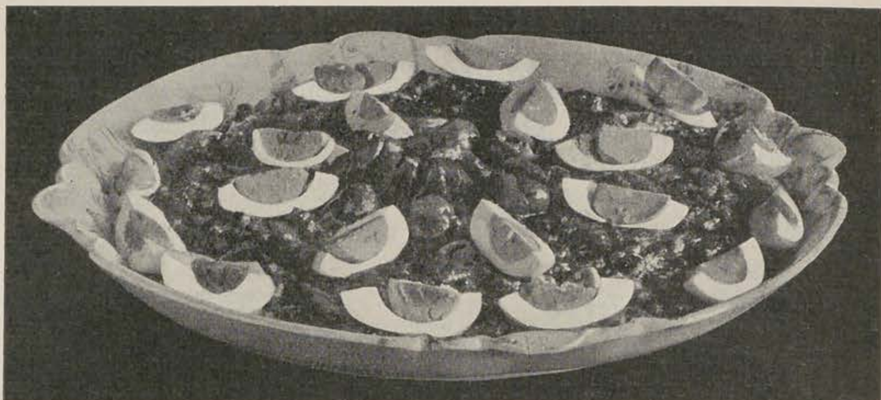
Ca. 1 kg. kalvebog
eller lår
100 gr. flesk
50 gr. smør
¾ l. vann
¾ l. melk
1 dcl. fløte
salt
pepper
mel.

Kjøttet skjæres i helt stykke fra benet, spekkes, surres sammen, vendes i mel, blandet med litt salt og pepper, og brunes pent i smøret. Spedes litt efter litt med melken og det kokende vann, småsurrer ca. 1½ time. Sausen kokes inn, eller der lages almindelig jevning på, og surrer med fløten ¼ time. Tro nu bare ikke at gjødkalv er nødvendig; spekalven gjør det godt den!

Kalv i kål.

2 kg. kalvekjøtt
kål
2 teskjeer hel pepper
salt
100 gr. smør
50 gr. hvetemel
vann.

Kjøttet knekkes, vaskes og skjæres op. Vendes i det blandede mel og salt og brunes i smøret. Kjøttet legges derefter i gryte lagvis med den vaskede, opskårne og forvellede kål. Så meget kokende vann helles på, at



Skilpadde, forloren.

det står halvt op ad kjøttet. Småkoker til alt er mørt, ca. 2 timer. Pepperen koker med den siste halve time.

Skilpadde, forloren, I.

(Tête de veau en tortue.)

90 gr. smør
80 gr. hvetemel
ca. 6 dcl. kraft av hodet
2 dcl. madeira
1 dcl. konjakk
små kjøttboller
små fiskeboller
hårdkokte egg
1 kalvehode.

Hodet skåldes, skrapes, kløves forsiktig, idet man skjærer op undersiden; tungen og hjernen tas ut. Hodet legges i vann, helst under rinnende vann, inntil det er fritt for blod. Hodet blancheres, d. v. s. det settes over ilden i så meget koldt vann at hodet er dekket, bringes langsomt til kokepunktet, koker i ¼ time, avkjøles i koldt vann, tas op og gnides over med en overskåren citron; dette gjør at kjøttet ikke blir så mørkt. Settes derefter straks over i kokende, saltet vann. Kokes 2 à 3 timer. Tungen kokes samtidig med hodet, tas op når den er mør; hjernen utvannes og kokes for sig.

Når hodet er kokt, tas kjøttet fra, legges ut på et fat for å bli koldt og skjæres pent op i strimler eller små firkanter. Smør og mel brunes, spedes med kraften. Kjøtt, bollene, vin, ganske litt kajenne og salt efter smak tilsettes. Vær varsom med bruken av kajenne, da smaken ikke maa være altfor fremherskende. Skilpadden serveres meget varm på et litt dypt fat; hårdkokte, overskårne egg legges omkring.

Skilpadde, forloren, II.

Kalvehodet behandles og tillages som ovenfor beskrevet. Skilpadden forfines med til-

setning av små champignons, trøfler, oliven og kalvehjerneboller. Hårdkokte, kløvede egg legges omkring.

Kalvehode med tomatsaus.

(Tête de veau à la sauce tomate.)

1 kalvehode
3 l. vann
4 buljongterninger
1 gulerot
1 purre
80 gr. smør
80 gr. hvetemel
1 persillekvast
½ l. tomatpuré
fiskeboller
kjøttboller
oliven
paprika
salt.

Hodet skåldes, kløves og utvannes som vanlig; settes over ilden med de 3 liter vann, hvori buljongterningene er opløst, skummes godt når det koker op, tilsettes de rensede røtter og salt; koker til kjøttet er mørt, ca. 2 timer. Smør og mel røres sammen, spedes med ca. ½ liter av den silte kraft og tomatpuréen. Hodekjøttet skjæres pent op i små firkanter og has i sausen, tillikemed små fiskeboller, oliven, salt og paprika efter smak. — Serveres på et litt dypt fat.

Kokt kalvehode.

(Tête de veau au naturel.)

1 kalvehode
1 citron
4 gulerøtter
1 pastinakkrot
1 rødløk
1 suppevisk (se side 39)
salt
5 hele pepperkorn
champignons
hårdkokte egg
kalvehjerneboller.

Hodet skåldes, legges i vann i 12 timer. Et innsnitt gjøres i panneskinnet, forat dette ikke skal sprekke under kokingen.

Hele hodet gnides med en overskåren citron for å bli hvitt. I ørene stoppes en gulerot, omviklet med flesk. Hodet bindes inn i et kjøttklæde og settes over ilden i kokende vann, skummes godt når det koker igjen, og tilsettes de rensede røtter, suppevisk, salt og pepper. Småkoker i ca. 3 timer. Klædet og gulerøttene fra ørene tas bort. Oplegges på et avlangt fat og pyntes med hårdkokte overskårne egg, champignons og kalvehjerneboller. Serveres med vinsaus eller ravigote saus.

Kalvehode, farsert.

(Tête de veau farcie.)

1 kalvehode
½ kg. mager, ukokt skinke
2 egg
2 spiseskjeer finhakket persille
salt
pepper
1 løk
1 gulerot
1 skive selleri
1 — kålrabi
4 pepperkorn
1 suppevisk (se side 41).

Hodet skåldes, kløves. Tunge og hjerne tas ut og tillages til særskilte retter. Hodet vaskes i flere vann, utvannes

derefter i 12 timer i saltet vann; bytt vannet flere ganger. Legges i gryte med en toppet spiseskje salt, overhelles med koldt vann, bringes til kokepunktet, tas op og vaskes godt over med koldt vann. Legges tilbake i gryten, påhelles koldt vann, kokes op, skummes godt; tilsett de rensede røtter, pepper og salt, og småkok i 1½—2 timer, eller til benene lett kan fjernes. Benene tas vekk, og kjøttet legges helt utover en fjel, strøes med ganske litt pepper og salt, belegges med ganske finskårne strimler av skinken og skiver av de hårdkokte egg, strøes med den finhakkede persille. Kjøttet rulles tett sammen, omvikles med kjøttklæde og surres om, legges i den kokende kraft og småtrekker 1½—2 timer. Når kjøttet er godt avkjølet, surres klædet tettere sammen, og kjøttet legges i press til det er koldt.

Kalvebrissel.

(Ris de veau.)

Brisselen sitter mellem halsen og bogen på unge, ikke helt utvoksede dyr; den må være hvit og ganske frisk, fri for blodpletter; legges med litt salt 3 à 4 timer i vann, som byttes hver time, eller den settes under rinnende vann. Brissel skal blancheres for å bli fast på overflaten; legges da i koldt vann, så meget at de er dekket, bringes langsomt til kokepunktet, småtrekker i 10 minutter og legges straks over i koldt vann. Tas op, avtørres og avpusses, legges i et tynt klæde under lett press. Kalvebrissel består av 2 deler: 1) hjertet av brisselen, som er rund og meget fin, og 2) halsen, som er langaktig og ikke så fin.

Brissel à la financière.

(Ris de veau à la financière.)

4 brisler
1 dcl. portvin
1 dcl. kjøttkraft
franskbrød
smør
oksetunge
sky
fleskestrimler
2 spiseskjeer hakkede trøfler
oliven
champignons
kalvekjøttboller
1 spiseskje finhakket persille
2 spiseskjeer tomatpuré.

Brislene blancheres og kokes som ovenfor forklart. Skjæres derefter op i skiver og spekkes med finskåret flesk, legges derefter ved siden av hverandre i en smurt panne, strøes med litt salt. 2 spiseskjeer kraftig sky og 2 skjeer portvin helles over, settes i ovnen og glaseres, idet de dryppes over med skyen til de får en pen brun farve. Franskbrødet skjæres i skiver av samme størrelse som brisselskivene og stekes pent lysegulbrune i smør. Tungen skjæ-



Brissel à la financière.

res likeledes i skiver og vendes i skyen. Resten av kraften og portvinen helles i skyen i pannen, tilsettes tomatpuréen og trøflene; kokes inn, til sausen er passe jevn. Like før anretningen varmes oliven, champignons og kjøttboller i sausen, uten at denne kommer i kok. Ved anretningen legges tungeskiver på de stekte brødcroutons, på tungeskiven legges en brisselskive, og over legges en skje av sausen. Den finhakkede persille strøes over.

Brisselragout.

½ kg. brisler
trøfler
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. kjøttkraft
1 spiseskje citronsaft
1 eggeplomme
½ dcl. madeira
salt
pepper
champignons
20 kreps eller ½ l. reker.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter. Tas av ilden, irøres eggeplommen, vinen, citronsaft, champignons, de rensede kreps og den blancherte, kokte, pressede og opskårne brissel; trøfler, salt og pepper efter smak. Holdes varmt i vannbad.

Kalvebrissel med tomater.

3 kalvebrisler
30 gr. smør
25 gr. hvetemel
2½ dcl. buljong
tomater
salt
pepper
1 selleri.

Smør og mel røres sammen, spedes med buljong eller brisselkraft og sellerikraft, småkoker i 5 minutter. De kokte, pressede kalvebrisler skjæres i litt store terninger og has i sausen, tillikemed den kokte, opskårne selleri. Tomatene kløves tversover i to, strøes med litt pepper og salt og stekes i smør. Legges, så snart de er ferdige, i en rund, flat cocotte; brisselstuingen legges over. Cocotten tildekkes og

settes 10 minutter i en varm ovn, settes på et fat og anrettes straks. Lokket tas først av, idet cocotten sendes om ved bordet.

Ristet kalvebrissel.

(Ris de veau grillés.)

Kalvebrissel
egg
kavring
smult.

Brisselen utvannes, småkoker i 20 minutter i saltet, syrlig vann; legges straks i koldt vann for å bli fast. Alle hinner fjernes med forsiktighet. Når brislene er avkjølet litt, legges hver inn i et stykke tynt tøi, som bindes fast til. Dette gjøres, hvis man vil at stykkene skal få omtrent samme fasong; legges derefter under lett press. Brisselen skjæres derefter op i passende stykker, vendes i egg og kavring og kokes i smult eller stekes i smør. Anrettes på en varm oplagt serviett. Serveres med béarnaise- eller tartarsaus.

Brissel med spinat.

Brissel
spinat, stuet.

Brisselen utvannes, blancheres, kokes i 1 dcl. kjøttkraft og 50 gr. smør. Brisselen skjæres op og holdes varm, kraften kokes inn med 1 dcl. kremfløte til den er jevn. Den stuede spinat eller syre legges op på et lite avlangt, litt dypt fat, og brisselstykkene legges op på. Sausen helles over.

Brissel à la moderne.

(Ris de veau à la moderne.)

¼ l. fløte
375 gr. kalvebrissel
3 eggeplommer
½ teskje salt
1 knivsodd kajenne
2 dcl. sherry
200 gr. champignons.

Fløten varmes i en cocotte, som settes i kokende vannbad. Den utvannede, blancherte, kokte, lett pressede, smått opskårne brissel has i. Eggeplommene vispes, salt, kajenne og vinen røres i, alt blandes i fløten, røres til det tykner, og serveres straks i cocotten, som settes på et fat.

Kalvebrissel i butterdeig.

(Vol au vent de ris de veau.)

Butterdeig
kalvebrissel
tunge
italiensk salat
pepperrotsmør (se side 8)
tomater.

Av butterdeigen lages en randform; den skal ikke være meget høi og være stekt pen lysegulbrun. Brislene utvannes, blancheres, kokes, presses lett og skjæres i tynne skiver.



Kalvebrissel à la Richelieu.

På hver skive legges litt pepperrotsmør og herover igjen en tungeskive. Butterdeigsranden fylles med den italienske salat, ovenpå denne legges brissel- og tungestykkene, og over her igjen legges de skåldede, finskårne tomater.

Kalvebrissel à la Richelieu.

(Ris de veau à la Richelieu.)

2 brisler
pepperrotsmør (se side 8)
100 gr. salt tunge
grønnsakesalat
majones.

Brisselen utbløtes i koldt vann i 2 timer og blancheres så. Gni den først over med en citronskive og dypp den derefter et øieblikk i kokende buljong. Has så i kold kraft og tas op, idet kraften skal til å koke.

Når de er aldeles kolde, skjæres de i skiver, som belegges med pepperrotsmør, og dette dekkes med finskårne tungeskiver av samme størrelse som brisselskivene. På fatet serveres grønnsakemajonesen — italiensk salat —, ovenpå denne anrettes brisselskivene, eller en halv tomat fylles med majonesen og legges på hver brisselskive. Denne er lagt på en rund skive franskbrød, ristet lett i smeltet smør.

Kalvehjerner.

(Cervelles de veau.)

Hjernen tas ut, vaskes og renses omhyggelig, fjern herunder hinnen og skyll og utbløt hjernen i koldt vann, til den er ganske hvit. Legg den herefter i kokende kraft, kok langsomt og skum godt. Hjerner kan kokes på ½ time, men kan også koke i 2 timer, uten at det skader dem. De kokte hjerner kan skjæres i skiver, som legges på fat og krydres med salt og pepper.

60 gr. smør brunes, istrøes 1 teskje hakket persille, og med

dette smør dryppes hjernene. Ganske litt eddik dryppes over til sist.

Kalvehjerneboller I.

(Gâteaux de cervelles de veau.)

1 hjerne
15 gr. smør
25 gr. mel
1—2 egg
1 dråpe løksaft
salt
pepper.

Smelt smør, rør i melet og den rå, utvannede hjerne; rør til der ikke viser sig hvite pletter i deigen. Avkjøles, irøres 1—2 egg, krydderier efter smak; stekes som små frikadeller på panne, eller kan kokes i kraft som små boller.

En vismann sier om kalvehjerner: «Kalvehjerner er den sundeste og mest nærende spise for alle som er overanstrengt av åndelig arbeide.»

Kalvehjerneboller II.

(Gâteaux de cervelles de veau.)

1 kalvehjerne
1 skive løk
1 gulerot
3—4 kavringer
2—3 spiseskjeer fløte
1—2 vispede egg
salt
pepper
1 spiseskje finhakket persille.

Hjernen vaskes, renses og utbløtes. Forvelles i ganske lite vann med en skive løk og guleroten. Hakkes fin og blandes litt efter litt med det øvrige. Dannes til små boller, som griljeres, og kokes i smult lyse gulbrune. Serveres med stekte tomater og brunet smør.

Kalvehjerner, stekte.

(Cervelles de veau frites.)

1 à 2 kalvehjerner
eddik
1 liten løk
60 gr. hvetemel
1 spiseskje salatolje
½ dcl. lunkent vann
1 eggehvite
salt
smult.

Hjernen renskes fri for hinner og årer, vaskes i flere vann, legges i gryte med løkskivene og 1 spiseskjefull eddik, småtrekker i 10 minutter. Siles, tørres og skjæres i skiver. Melet og en knivsodd salt blandes, irøres oljen og vannet, og tilsist has den stivvispede eggehvite i.

Skivene dyppes én efter én i røren; stekes i smultgryte lyse gulbrune. Serveres meget varme; pyntes med stekt persille.

Kalvehjerne à la Milanaise.

(Cervelles de veau à la Milanaise.)

Kalvehjerne
1 eggeplomme
½ dcl. fløte
1 dcl. buljong
2 dcl. tykk hvit saus
1 teskje citronsaft
¼ dcl. champignonsaft
100 gr. champignons
1 spiseskje finhakket persille.

Eggeplommen, ¼ dcl. fløte, buljong, den hvite saus, citronsaft og champignonsaft blandes sammen i gryte og småtrekker ¼ time over svak varme, tilsettes resten av fløten, gis et opkok. Sausen siles og røres i til den er kold. Settes igjen over ilden og tilsettes 1 spiseskjefull champignonsaft, persillen, 20 gr. koldt smør, et par dråper citronsaft og de 100 gr. champignons. Kalvehjernen behandles som ovenfor forklart, skjæres i skiver og blandes forsiktig i sausen. Anrettes i et litt dypt fat; finhakket persille strøes over.

Kalvehjerne.

2 kalvehjerner
1 l. vann
2 teskjeer salt
3 pepperkorn
1 løk
1 laurbærblad
1 teskje eddik
1 skive sellerirot
½ gulerot
½ persillerot
½ teskje pepper
1 egg
2 spiseskjeer støtt kavring
50 gr. smør.

De godt utvannede og vaskede kalvehjerner settes over ilden med så meget koldt vann at vannet nettop står over, opvarmes langsomt, tas av ved kokepunktet. Hjernene tas op og befries for skinn og trevler; gis et opkok i kokende, saltet vann, avkjøles i koldt vann. Vann, salt, pepperkorn, den rensede, opskårne løk, laurbærbladet, eddik og de rensede grønnsaker settes over ilden i emaljert gryte; heri småkoker hjernene i 20 minutter, tas op, avkjøles. — Deles i 2, bestrøes med pepper og salt, vendes i det vispede egg, derefter i kavring, stekes lys gulbrune på panne i det lett brunede smør. — Serveres med grønnsaker, stekt persille eller stekte tomater.

Brun, skarp saus.

Svinehjerner behandles på samme måte.

Kalvelever.

(Foie de veau.)

Leveren har omtrent samme næringsverdi som kjøtt. Overflaten skal være glatt og glinsende. Leveren bør utvannes, til blodet er trukket godt ut. Leveren befries for årer og galleganger (de hvite sener). Kalvelever nyttes på mange måter: som fugl, biff, benløse fugler, fricandeau, bankekjøtt m. m.

Okselever tillages som kalvelever.

Kalvelever som fugl.

Leveren legges 2 timer i eddik og vann, tørres, spekkes med tynne fleskestrimler og brunes i 100 gr. smør. Tilsettes først 4 dcl. kokende vann, derpå ca. ½ l. melk,

salt efter smak. Småkoker 1—1½ time, dryppes ofte. 1 dcl. sur fløte koker med den siste halve time. Sausen siles; hvis den er for tynn, brunes smør og mel, som spedes med kraften, eller den kan kun kokes inn.

Kalvelever som biff.

Leveren behandles som ovenfor, skjæres i tynne skiver, bestrøes med pepper, salt; meles, stekes i smør. Fint skåren løk stekes og serveres til.

Kan også spekkes med fleskestrimler og tillages aldeles som bankekjøtt.

Kalvelever, stekt.

1 kalvelever
1 spiseskje salt
egg
kavring
100 gr. smør
tomater
løk
persille.

Er leveren — og for øvrig all innmat — ikke utvannet fra slakteren, eller når man slakter selv, må den utvannes — og ofte byttes vann på — minst 1 døgn.

Leveren legges i ½ l. koldt vann og 1 dcl. eddik i 2 timer; hinnen trekkes av. Leveren skjæres i tynne skiver, drysses med salt, ligger således 1 time, tørres, vendes i det vispede egg og kavring eller meles; stekes lysebrun i det brunede smør. En god tomatsaus helles over. Lett stekte halve tomater legges over leverskivene, som er oplagt langsefter på fatet. På den ene side legges stekte løkskiver, på den annen stekt persille.

Kalvelever i marinade.

1 kalvelever
2½ dcl. rødvin
1 løk
pepper
1 spiseskje knuste enebær
4 dcl. pottøl
100 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 dcl. fløte
maggikrydderi.

Den utvannede lever legges i et litt dypt fat og overhelles rødvin, øl, den finhakkede løk, pepper, enebær; marinaden bør dekke leveren. Står til næste dag; leveren vendes ofte. Tas op, avtørres og brunes i 70 gr. smør; påhelles litt av marinaden og småtrekker under lokk i 2 timer. Resten av smøret og melet brunes, spedes med fløten og marinaden til en passe jevn saus, krydret med maggikrydderi efter smak. Serveres med varm potetsalat.

Leverlapskaus.

Den utvannede lever skjæres i terninger, brunes i fett eller smør efter å være vendt i salt, pepper, hakket løk og hvetemel, blandes med like så meget rensede, opskårne rå poteter og gule og hvite

røtter, grønne erter; påspedes kokende vann til det står nettop over; koker 1 time.

NB. Brukes tørrede grønne erter, må disse utvannes natten over og kokes 1 time, før de blandes med det øvrige; lapskausen spedes da med ertevannet.

Levergås.

1 kalvelever
100 gr. svisker
100 gr. epler
100 gr. smør
pepper
salt
½ l. kokende vann
½ l. kjøttkraft.

Leveren utvannes, legges i 2 timer i eddik og vann, tørres. Et innsnitt gjøres på langs i leveren, og heri fylles de vaskede, forvellede, grovskårne svisker og de skrelte, i skiver skårne epler. Leveren surres sammen med hyssing, inngnides med det blandede mel, pepper og salt og brunes pent i smøret. Vann og kjøttkraft spedes på litt efter litt; leveren småsteker ca. 2 timer. Sausen jevnes med 1 dcl. fløte og kokes inn, eller man bruner 1 skje smør, irører 1 skje hvetemel og sper med kraften.

Kalvenyrer.

(Rognons de veau.)

Nyrene ligger bak bukhinnen, gjemt i nyretalgen og en hinne som omgir nyren. Nyrene flekkes på langs, men skilles ikke helt. De legges et par timer i lunkent vann, da de ellers lett får en stram smak. Nyrer må alltid ristes eller kokes hurtig, da de ellers vil bli hårde. La aldri nyrene koke i sausen, da de herved øieblikkelig vil bli hårde.

Kalvenyrer, ristede.

(Rognons de veau grillés.)

Kalvenyre
salt
pepper
smør
tomater.

Nyrene utvannes, skjæres i skiver, krydres og ristes i smør, idet man ofte drypper over litt smeltet smør; like før anretningen tilsettes 1 dcl. god kalvesteksaus. Midt på fatet legges stekte tomater, og omkring eller som en stripe på hver side legges nyrene. Overhelles 1 dcl. kjøttglasur, tilsatt ½ teskje citronsaft, 25 gr. smør og en spiseskjefull finhakket persille.

Nyrebrød.

1 stekt kalvenyre
løk
pepper
salt
1 eggeplomme
1 spiseskje kjøttkraft eller fløte
1 teskje finhakket persille
franskbrød.

Kalvenyren hakkes meget fin, tilsettes løk, salt, pepper, eggeplommen, persille og kraften eller fløten, arbeides godt

sammen. Røren strykes litt tykt på begge sider av små, runde franskbrødskiver som først er dyppet i litt melk. Stekes pent brune i smør, vendes kun én gang. — Legges op på flate fat, pyntes med karse eller salatblade.

Nyreragout.

Kalvenyre
35 gr. smør
35 gr. hvetemel
kalvekraft
sherry
salt
kajenne
franskbrød.

Den stekte nyre skjæres op i ganske små firkanter. Smør og mel brunes, spedes med kraft til en tykk saus, småkoker i 5 minutter, tilsettes sherry, salt og kajenne. Serveres på små runde franskbrødskiver, stekt i smør.

Kalvekjøtt og nyrepudding.

1 dyp tallerkenfull småskåret, stekt eller kokt kalvekjøtt og nyrer
125 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 teskje reven løk
2 ansjos
½ l. melk eller kjøttkraft
2 eggeplommer
½ dcl. sherry
1 spiseskje reven, skarp ost
pepper
salt.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften eller melken, gis et opkok. Tas av ilden og irøres de rensede, utgnedne ansjos, eggeplommene, vispet med vinen, og salt og pepper efter smak samt kjøttet. Has i smurt form, strøes over med den revne ost. Koker i vannbad ¾ time. Serveres med brun saus.

Kalvetunge, griljert.

(Langue de veau grillée.)

3 kalvetunger
1 løk
1 suppevisk (se side 41)
2 pepperkorn
salt
egg
kavring
kjøttkraft
smør.

Tungene legges et par timer i vann, settes over ilden i så meget kjøttkraft, at tungene nettop er dekket. Når kraften er kokt op og skummet, has den rensede løk, suppevisk, salt og pepperkorn i. Kokes i ca. 1—1½ time, eller til man med letthet kan trekke skinnet av. Når dette er gjort, deles tungene langsefter i to, strøes med litt blandet pepper og salt, vendes i egg og kavring og stekes i smør på panne eller kokes pent gulbrune i smult. Anrettes i rundkrets på fatet, og i midten legges en eller annen grønnsake-stuing eller spinatpuré. Brun saus, laget av kraften, eller tomatsaus serveres til.

Kalvetunger à la Clermont.

(Langues de veau à la Clermont.)

4 kalvetunger
1 l. vann

salt
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 boks champignons
1 sellerirot
1 dcl. sherry.

Tungene legges i vann i 2 timer, settes over ilden i det kokende, saltede vann, og koker til de er møre, eller til skinnet med letthet kan flåes av. Tungene skjæres pent op i litt skrå skiver. Smør og mel brunes, spedes med ca. ½ l. av tungekraften, småkoker ¼ time. Tungeskivene, den kokte, opskårne selleri og champignonen has i sausen og varmes i denne uten å komme ikok. Vinen has i like før anretningen.

Kalvehjerte og tunge i brun saus.

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. kjøttkraft
1 knivsodd kajenne
1 dcl. sherry
1 dcl. tomatpuré
kokt kalvetunge og kalvehjerte
2 dcl. marverter.

Smør og mel brunes, spedes med kjøttkraften, småkoker i 10 minutter, tilsettes krydderier, tomatpuré og sherry. Den kokte, smått opskårne kalvetunge og hjerte has i samt de kokte erter. — Serveres i et litt dypt fat eller i krustader, posteier eller skjell.

Kalvetunger tilberedes og serveres ellers som oksetunger.

Fårekjøtt og lammekjøtt.

Godt lammekjøtt skal være saftig og ha en pen lys farve, nyrene ligger innesluttet i fast, hvit talg. Fårekjøtt er kjøtt, tatt av voksne dyr. Lam er kjøtt av unge dyr. De forskjellige opskrifter gjelder både for fåre- og lammekjøtt; forskjellen består kun i forskjellig koke- eller steketid.

Til hver person beregnes som regel ¼ kg.

Hodet kokes og griljeres.

Tungen tillages som kalvetunger.

Bogen benyttes til frikassé, får i kål o. s. v., eller sprenges på.

Kammen utskjæres hel til filet eller brukes til koteletter.

Brystet sprenges på eller benyttes til de samme retter som bogen.

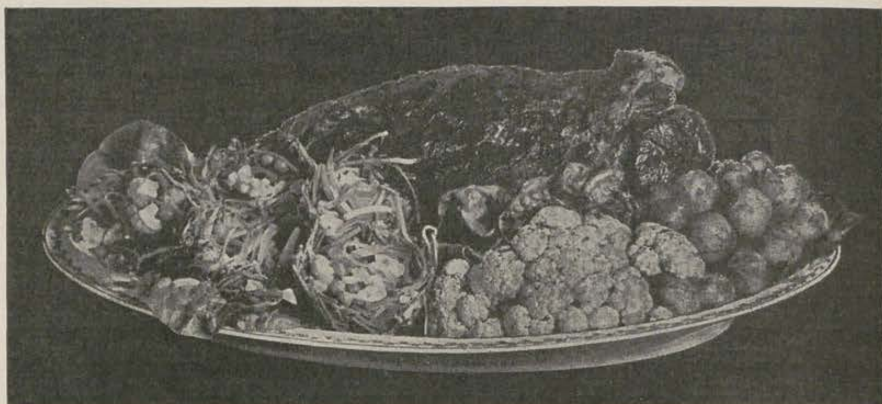
Fileten er en halv rygg, når denne er kløvet på langs i to deler.

Ryggen kan stekes hel, lammesal. — Ryggen innbefatter stykket fra låret og til ribbenene.

Nyrestykket benyttes også til stek.

Låret til stek eller kokt og servert med grønnsaker.

Hjertet stekes. Leveren stekes.



Spekket fårelår med grønnsaker.

Fårestek.

(Rôti d'agneau.)

4 kg. kjøtt
persille
smør
vann
salt.

Av bakparten avhugges skanken og slagsiden, men nyrestykket lar man sitte ved. Steken knekkes litt, vaskes, tørres og spekkes på oversiden med vasket, tørr persille, plukket fra stilkene og blandet med ganske lite smør. Steken gnides derefter godt inn med 25 gr. koldt smør, saltes, legges i den sterkt ophetede panne og settes i varm ovn. Efter ca. ½ times forløp, eller når den begynner å brunes, påhelles ca. 1 l. kokende vann, men kun ¼ l. ad gangen. Steken dryppes ofte over; stekes i 1½—2 timer. Kraften siles i god tid, avskummes. Til sausen brunes 50 gr. smør og 40 gr. hvetemel, spedes med den avskummede sky, og småkoker til den er passe jevn. Blir sausen for fet eller skiller sig, tilsettes litt koldt vann, og sausen gis et opkok. Til lammestek serveres kompott, salat, agurksalat og stekte poteter.

Spekket fårelår med grønnsaker.

4 kg. fårelår
100 gr. flesk
50 gr. røket skinke
60 gr. smør
salt
1 ½ l. kraft eller vann
1 dcl. hvitvin.

Kjøttet tørres over med kjøttklæde opvridd i varmt vann, spekkes med strimler av skinken og flesket. Brunes i smøret i gryte, strøes over med litt salt og vendes i smøret. Den kokende kraft og vinen has i. Steken dryppes over hvert kvarter. Stekes i 2—2½ time. Oplegges opskåret på fat og pyntes rundt

med forskjellige grønnsaker og stekte poteter. Man kan før stekingen skjære benet helt ut, surre kjøttet og brune det og steke det som forklart. Sausen siles, skummes, innkokes med spansk saus og serveres til steken.

Fårelår à la bourgeoise.

(Gigot à la bourgeoise.)

1 fårelår
flesk.

Marinade:

125 gulerøtter
100 gr. løk
1 suppevisk, bestående av 30 gr. persille, 2 små grener timian, 1 laurbærblad
¼ l. eddik
2½ l. vann
5 pepperkorn
1 dcl. matolje
1 flaske hvitvin
1 skje salt
1 skje brunt sukker
15 gr. enebær.

Oljen varmes i en gryte, de rensede, hakkede gulerøtter og den hakkede løk has i, brunes lett og tilsettes suppevisk, eddik, vann, vin og enebær; småkoker ¼ time og tilsettes salt, pepper og det brune sukker, står ¼ time, siles, avkjøles.

Skanken avhugges, skinnet flåes av, og kjøttet spekkes med fleskestrimler, legges derefter i den kokte, silte, kolde marinade. Om vinteren kan man la kjøttet ligge i marinaden 3 til 4 døgn, om sommeren 1 til 2 døgn. Når kjøttet er tatt op og tørret godt av, legges det på en rist og settes inn i den sterkt opheteds ovn. Efter en times steking spekkes det atter med tynne fleskestrimler, settes igjen i ovnen og stekes ca. 1 time til. Steken legges op på et avlangt fat og pyntes med en utklippet papirmansjett. Følgende saus helles over kjøttet:

2 gulerøtter
2 små løk
hjertebladene av 2 sellerier
1 spiseskjefull rå, mager, småskåren skinke
timian
1 knivsodd knust laurbærblad
100 gr. smør
½ l. marinade
½ l. brun saus.

De rensede, opskårne gulerøtter, løk, selleri og skinke kokes godt i 50 gr. smør, overhelles marinaden, koker inn ¼ time, tilsettes den brune saus og småkoker ½ time. I siste øieblikk tilsettes pepper efter smak. Siles og presses godt, tilsettes 1 dcl. marinade, småtrekker ¼ time, siles igjen og irøres resten av smøret.

Fårelår à la provençale.

(Gigot de mouton à la provençale.)

1 fårelår
50 gr. smør
2 løk
2 gulerøtter
1 nepe
1 liten selleri
persille
timian
salt
pepper
1 l. rødvin
40 gr. hvetemel
½ l. fløte.

Kjøttet vaskes, tørres og overhelles rødvinen. Står

tildekket i 12 timer. Tas op, avtørres, inngnides med salt og stekes i godt varm ovn; gulerøtter, løk, nepe og selleri legges samtidig med kjøttet i pannen. Når kjøttet begynner å brunes, dryppes av og til med rødvinen, til kjøttet er gjennemstekt, ca. 2 timer. Smør og mel brunes sammen, spedes med skyen fra steken; like før anretningen tilsettes den vispede fløte. Steken serveres med stekte løk, tranebærgelé og stekte poteter.

Lammelår, kokt.

(Agneau bouilli.)

2 ½ kg. lammekjøtt
vann
salt
gulerøtter
neper
overjordisk kålrabi
grønne erter.

Skanken hugges av, og kjøttet vaskes, settes over ilden i kokende, saltet vann, så meget vann at det nettop står over kjøttet; skum samvittighetsfullt! Skummes ikke fårekjøtt omhyggelig, får kjøttet en stygg farve og kraften bismak. Småkoker 2 til 2½ time. Røtter og erter kokes for sig. Kjøttet anrettes på et litt dypt fat, grønnsakene skjæres pent op og legges omkring, litt av kraften helles over; eller man kan lage en saus av 75 gr. smør og 60 gr. hvetemel, spe med den silte kraft til en passe jevn saus, hvorefter alle de kokte, opskårne grønnsaker has i sausen. Denne saus helles da over kjøttet.

Fårelår à l'anglaise.

(Gigot de mouton à l'anglaise.)

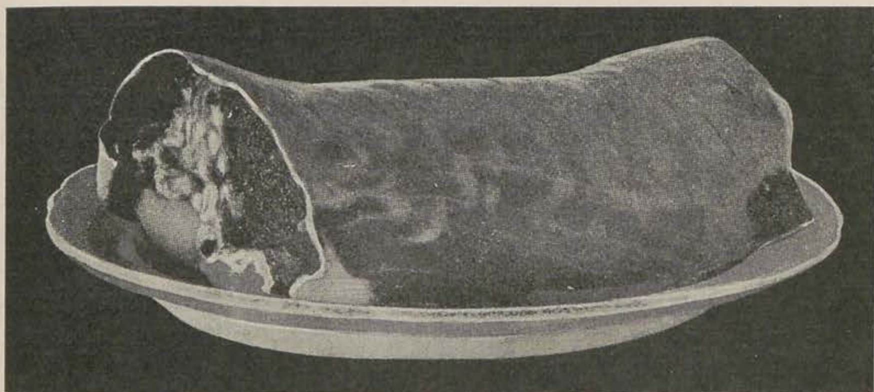
2 ½ kg. fårekjøtt
½ kg. tomater
1 løk
75 gr. smør
salt
vann
blomkål.

Skanken hugges av, kjøttet vaskes og settes over ilden i kokende, saltet vann, så meget at kjøttet nettop er dekket. Når kjøttet har kokt 1 time, siles 1 l. av kraften fra, settes over ilden med de opskårne tomater, smøret og løken, koker ½ time, gnides gjennem sikt. Kjøttet anrettes på et litt dypt fat, den kokte blomkål legges omkring, og sausen helles over.— Puré av hvite bønner kan også anrettes til kjøttet.

Fåresal.

(Selle de mouton.)

Ved sal forståes ryggen med eller uten nyrestykket, anvendt hel. Benyttes kun ryggen, tas fra første til siste ribben. Hvis man ikke skal bruke hele ryggen, bør man velge det midterste av ryggen, nærmest lårene, hvor der er den tykkeste filet.



Fåresal.

Fåresal à la Trianon

(Selle de mouton à la Trianon.)

2 ½ kg. fåresal
smør
salt
kjøttkraft
persille.

Ved ophugningen passes at ryggen får en like og pen form. Det halve av hvert ribben løsnes på den innvendige side og hugges av. Slaget trekkes sammen på undersiden. Ryggen spekkes med persille, gnides inn med litt salt, overstrykes med smør, legges i varm panne og stekes i het ovn. Efter 20 minutters forløp dryppes ryggen med kjøttkraft eller vann inntil 1 l. Dryppes av og til, inntil steken er ferdig. Den anrettes på et stort fat; omkring legges avvekslende små bunker kokt rosenkål, blomkål og gulerøtter. Alt kokt hver for sig i lett saltet vann, silt op, lagt op på klæde og overhelt varmt persillesmør ved anretningen. Varmes hver for sig i gryte over varmen. 125 gr. smør brunes lett med 50 gr. hvetemel, spedes med skyen fra steken, tilsettes salt, pepper og citronsaft efter smak.

Lammerygg.

(Selle d'agneau.)

Lammeryggen hugges av, vaskes, og det halve av hvert ribben løsnes på den innvendige side og hugges av. 50 gr. smør eltes med et par håndfull persille; dette legges på den innvendige side langs med mørbraden, slaget trekkes sammen om persillen, bindes om med hyssing. Steken legges i stekepanne, gnides inn med koldt smør, strøes med litt salt, settes i meget varm ovn; efter ½ times forløp, når ryggen begynner å brunes, tilsettes ¼ l. kokende vann,

i det hele ispedes 1 l. vann, — 1/4 l. ad gangen. Stekes ved jevn, god varme ca. 2 timer. Hyssingen tas vekk. Mørbradene utskjæres og serveres på den ene side av fatet. Kjøttet løsnes fra ryggen, skjæres i tynne skiver og legges tilbake på plass. — Anrettes på et stort fat og pyntes med forskjellige grønnsaker, løk og stekte poteter på den ene side og på den annen side med kokt makaroni, som vekselvis bestrøes med hakkede trøfler og hårdkokt, hakket eggeplomme; overhelles med litt smeltet smør.

Saus:

80 gr. smør brunes, irøres 40 gr. hvetemel, spedes med kraften fra steken, tilsettes pepper, salt og citronsaft efter smak.

Lammesal à la duchesse.

(Se e d'agneau à la duchesse.)

1 lammesal
1 skive gulerot
1 — løk
1 1/2 l. kjøttkraft
1/2 dcl. hvitvin
50 gr. smør
salt.

Kjøttet vaskes i lunkent vann, tørres med kjøttklædet og gnides ovenpå med løkskiven, belegges med småstykker av det kolde smør. Legges i stekepannen med den kokende kraft, guleroten, vinen og salt.

Et hvitt papir smøres med koldt smør og legges over ryggen; det fjernes fra og til, når steken skal dryppes; stekes ca. 2 timer.

Lammesalen serveres med forskjellige grønnsaker, som fylte tomater, gulerotstrå, kokte makaroni, oliven og potetskall, fylt med puré. Til saus brunes smør og mel, spedes med skyen fra steken, tilsettes pepper, salt og citronsaft.

Fåresal à la Victoria.

(Selle de mouton à la Victoria.)

1 fåresal
salt
smør
2 løk
2 gulerøtter
2 persillerøtter
kjøttkraft.

Saus:

70 gr. smør
30 gr. hvetemel
3 1/2 dcl. fløte
4 dcl. melk
persille
100 gr. reven schweizerost.

Hertil benyttes best nyrestykket fra lårbenet til tre ribben over nyrene; nyrene tas ut, og slagsiden legges innunder. Salen ombindes med hyssing, gnides med salt og litt smør, legges i varm gryte med litt fett og de rensede løk og røtter, skåret i skiver, overhelles 1/4 l. kokende kjøttkraft eller 1/4 l. vann og 1 maggibuljongterning. Gryten settes tildekket i varm ovn; når skyen begynner å bli brun, tilsettes mere kraft, i alt inntil 1 liter. Fåresalen dampes mør, idet man ofte drypper over av skyen; dampes omkring 2—2 1/2 time.



Lammesal à la duchesse.

Legges op på et fat, avkjøles og overhelles sausen, laget på følgende måte: Smør og mel ristes lett sammen uten å brunes, spedes med den kokende melk og fløte, tilsettes persillekvasten og kokes inn til en tykk saus, siles, irøres den revne ost og salt efter smak, strøes med støtt kavring, dryppes med smeltet smør og settes i het ovn, til den får en lysebrun farve. Serveres på avlangt fat, omgitt med champignons. Skyen siles, kokes inn og serveres særskilt.

Fårekoteletter.

(Côtelettes de mouton.)

Kotelettraden avhugges, så der blir passende lange ben til kotelettene. Ryggradbenet hugges bort. Kotelettene opdeles derefter således at der blir et ben til hver kotelett. Skinn og noget fett fjernes, og det nederste av benet skrapes rent. Man får en jevnere overflate og penere fasong ved å banke kotelettene lett med en bred kniv, dyppet i vann.

Fårekoteletter.

(Côtelettes de mouton au naturel.)

12 koteletter
pepper
salt
smør.

De utskårne koteletter bankes litt flate med fuktet kniv, strøes med salt og pepper, dyppes i smeltet smør og ristes meget hurtig; de kan også stekes på het panne over sterk varme. Vendes én gang og serveres straks med brunet smør.

Lammekoteletter med spinat.

(Côtelettes d'agneau aux epinards.)

12 koteletter
4 dcl. spinatpuré
60 gr. smør

1 egg
kavring
salt
pepper
1 ½ dcl. sky
tomatsaus.

De utskårne koteletter strøes med pepper og salt, pensles med vispet egg og vendes i støtt, siktet kavring. Kotelettene stekes hurtig svakt brune i smøret. Anrettes i rundkrets på varmt fat, spinatpuréen legges høit i midten, og tomatsaus helles omkring.

Lammekotelett à la parisienne.

(Côtelette d'agneau à la parisienne.)

12 koteletter
1 ¼ dcl. sky
80 gr. smør
7 tomater
6 artisjokkbunner
¼ l. aspargestopper
1 trøffel
salt
pepper.

De utskårne koteletter strøes med pepper og salt, legges i panne med 60 gr. smeltet smør, stekes hurtig pent brune. Ha ferdig: 1) artisjokkbunnene, varmet i litt av sin egen kraft, 2) aspargesene, kokt og varmet i 20 gr. smør, 3) tomatene, stekt, 4) papirmansjetter. De ferdige koteletter pyntes med en liten papirmansjett på hvert ben. Arrangeres i rundkrets på fatet mot en potetbord. Tomatene legges i midten, artisjokkbunnene fylles med aspargestoppene, strøes med litt hakket trøffel og legges omkring på fatet, og den innkokte kjøttsky helles omkring.

Lammekotelett à la Diable.

(Côtelette d'agneau à la Diable.)

12 koteletter
salt
pepper
smør
6 trøfler
12 champignons
1 dcl. sherry
2 dcl. tomatpuré
1 dcl. brun saus.

De utskårne koteletter bankes lett med fuktet kniv, bestrøes med pepper og salt. 100 gr. smør smeltes i pannen, heri legges kotelettene, dampes over varmen i 10 minutter. Smøret helles fra, og de i fine strimler skårne trøfler og champignons samt tomatpuré og den brune saus helles over kotelettene. Kotelettene rystes over varmen til de er ferdige, anrettes i rundkrets på anretningsfatet; sausen helles over.

Fårekoteletter à la Maintenon.

(Côtelettes de mouton à la Maintenon.)

12 koteletter
kavring
1 spiseskje finhakket skinke
salt
pepper
1 egg
1 spiseskjefull opskavet skinke
1 — — agurk
1 — — champignons
1 — — kokt eggehvite
1 — — trøffel

50 gr. smør
kjøttkraft
¼ l. spansk saus
smult.

Støtt kavring og den fine hakkede skinke, salt og pepper blandes sammen. De utskårne koteletter bankes lett med fuktet kniv, vendes i det vispede egg og derefter i den blandede kavring og skinke. Stekes hurtig i smør. 50 gr. smør smeltes, irøres alle de opskavede ting, fuktes med litt kjøttkraft, varmes godt, strykes over kotelettene; den spanske saus helles omkring på fatet.

Lammekoteletter à la milanaise.

(Côtelettes d'agneau à la milanaise.)

1 lammekam
smør
2 egg
kavring
reven ost
1 blomkålhode
1 salathode
tomatsaus.

Man utskjærer og danner kotelettene pent til; dypper hver enkelt i smeltet smør, derefter i en blanding av støtt kavring eller revet brød og reven ost. Eggene vispes godt sammen, og heri dyppes kotelettene, derefter igjen i brødet, hvorefter de stekes gulbrune i smør. På anretningsfatet legges det kokte blomkålhode på midten, kotelettene omkring dette og salatblade imellem. Tomatsaus serveres til; litt av denne helles over blomkålen.

Lammekoteletter à la gastronome.

(Côtelettes d'agneau à la gastronome.)

12 koteletter
smør
leverpostei
trøffel
asparges eller erter
franskbrød
pepper
salt
100 gr. hvetemel
2 ½ dcl. melk
muskat
100 gr. ost
20 gr. smør
2 egg
franskbrød.

Kotelettene utskjæres, bankes lett med fuktet kniv, krydres og stekes i smør. Tas op, legges op på et fat i lett press. Franskbrødskiver utstikkes runde, stekes lett i smeltet smør, dekkes med en skive leverpostei, herpå legges en stekt kotelett, på denne en skive trøffel. Over dekkes med et fingertykt lag av følgende deig: Mel og melk røres sammen, settes over ilden, krydres og bringes til kokepunktet under stadig omrøren, tas av ilden og tilsettes den revne ost og smør samt eggeplommene, tilsist de stivvispede eggehviter. Fatet med kotelettene settes i 5 minutter i varm ovn. Kotelettene anrettes i rund-

krets, og aspargeshodene, belagt med aspargessmør, legges i midten.

Fårekoteletter à l'italienne

(Côtelettes de mouton à l'italienne.)

12 koteletter
½ kg. løk
100 gr. smør
2 dcl. hvit saus
2 eggeplommer
salt
pepper
kavring
100 gr. reven ost
125 gr. makaroni
2 dcl. tomatpuré.

Kotelettene bankes, krydres og stekes 8 minutter på het panne i litt smør; avkjøles. Den rensede løk skjæres i skiver og småtrekker i 60 gr. smør, inntil det begynner å brunes, irøres den hvite saus, koker til løkene er helt møre, presses gjennem hårsikt. Puréen settes over ilden igjen, tilsettes salt, pepper og 40 gr. koldt smør. Tas fra varmen og irøres 2 eggeplommer. Kotelettene belegges med et tykt lag løkpuré, strøes tykt med reven ost og støtt kavring. Kotelettene legges ved siden av hverandre i smurt stekepanne, dryppes med smeltet smør og stekes lyse gulbrune i varm ovn. Makaronien kokes, oplegges på en sikt, has i gryte igjen tilikemed tomatpuréen og 1 skje koldt smør, pepper og salt. Den kokte makaroni legges i midten av fatet og kotelettene i rundkrets omkring.

Fårekoteletter à la Saint Cloud.

(Côtelettes de mouton à la Saint Cloud.)

12 koteletter
pepper
salt
140 gr. smør
25 gr. hvetemel
½ l. melk
175 gr. løk
4 pepperkorn
1 knivsodd muskat
1 — sukker.

Kotelettene utskjæres som vanlig, benene skrapes rene med en kniv, fett og skinn borttas. Kotelettene bankes lett med en fuktig kniv og trykkes atter sammen til pen fasong, strøes med pepper og salt. Kotelettene stekes i 100 gr. brunet smør; stekes på hver side 4 à 5 minutter. — Anrettes på et avlangt fat, skyen helles over, og på hver kotelett legges en dessertskjefull av følgende saus: 2½ dcl. melk tilsettes den rensede, opskårne løk, pepperkorn, muskat og sukker, kokes til melken næsten er fordampet, gnides derpå gjennem en sikt. 20 gr. smør og melet røres sammen, tilsettes puréen og 2½ dcl. kokende melk. Kokes til sausen er jevn, irøres 20 gr. koldt smør og salt efter smak.

Fårekoteletter à la Rose Marie.

(Côtelettes de mouton à la Rose Marie.)

12 koteletter
300 gr. spinatpuré
12 champignons
12 oliven
6 ansjos
150 gr. smør
pepper
salt.

Kotelettene utskjæres som vanlig, krydres og stekes i smør. Avkjøles noget; den ene side belegges med 1 cm. tykt lag med spinat; dryppes med litt smeltet smør og settes inn i ovnen i 5 minutter. Kotelettene anrettes i rundkrets på fatet; på hver kotelett settes en champignon, og på hver champignon legges en oliven, av hvilken stenen er tatt ut. Olivenene fylles og omvikles med en ansjosfilet. Skyen fra pannen helles omkring på fatet.

Noisette av fårekjøtt.

(Noisette de mouton.)

Noisetter utskjæres enten av fileten eller ryggen; skjæres derefter tversover i fingertykke stykker.

1 kg. fårerygg
champignons
tomater
sky
smør
persille
salt
pepper.

Kjøttet skjæres ut og deles tversover i pene stykker, omtrent fingertykke; bankes lett og strøes med en blanding av finhakkede champignons, pepper og salt. Legges i smurt panne og stekes over rask varme. En del hakkede champignons kokes i litt kjøttsky, helles op, avkjøles og skjæres op i firkanter. En firkant legges på hver noisette; disse legges op på en stor brødcrouton; omkring legges stekte tomater med litt maître d'hôtel smør over. Serveres med tomatsaus, brun saus eller champignonsaus.

Noisetter av lam.

(Noisettes d'agneau à la française.)

1 lammerygg
8 artisjokkbunner
24 champignons
75 gr. smør
1 teskje finhakket persille
1 teskje finhakket løk
1 — kjørvel og estragon
$^1/_2$ citron
1 spiseskje kjøttsky
2 dcl. skysaus
salt
pepper.

Kjøttet skjæres fra benene og deles op tversover i ca. fingertykke skiver; de skal være runde og aldeles fri for fett. Champignonen hakkes fin og ristes lett i 30 gr. smør, tilsettes citronsaften, løk, persille, kjørvel og estragon samt kjøttskyen, pepper og salt efter smak, røres i 5 minutter over varmen. Denne røre fylles i artisjokkbunnene, som er varmet i kraften. Resten av smøret varmes i pannen, og heri ristes de krydrede noisetter

hurtig lyse gulbrune. Arrangeres i 2 rader på et varmt fat; en artisjokkbunn settes på hver noisette. Sausen helles omkring.

Lammemedaljonger.

8 lammekoteletter
1 spiseskje smeltet smør
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
25 gr. smør
2 spiseskjeer karse.

Kjøttet skjæres fra benene, befries for skinn, vaskes over med kjøttklædet, tørres godt, bankes og dannes i runde stykker. Stykkene pensles over med det smeltede smør og stekes i varm panne over rask varme i 6 minutter, 3 minutter på hver side.

25 gr. smør smeltes, irøres pepper og salt samt den hakkede karse; denne blanding strykes over kjøttstykkene på oversiden; småsurrer i pannen 5—10 minutter.

Serveres på varmt, flatt fat den ene efter den annen, mot en høide av potetboller, kokt à la maître d'hôtel.

Mignon-filet av lammekjøtt.

(Filets Mignons d'agneau à la Rachel.)

1½ kg. lammekam eller filet
100 gr. smør
¼ l. hvit saus
6 champignons
1 spiseskje finhakket persille
4 eggeplommer
pepper
salt
brune kavringer
1 spiseskje reven skarp ost.

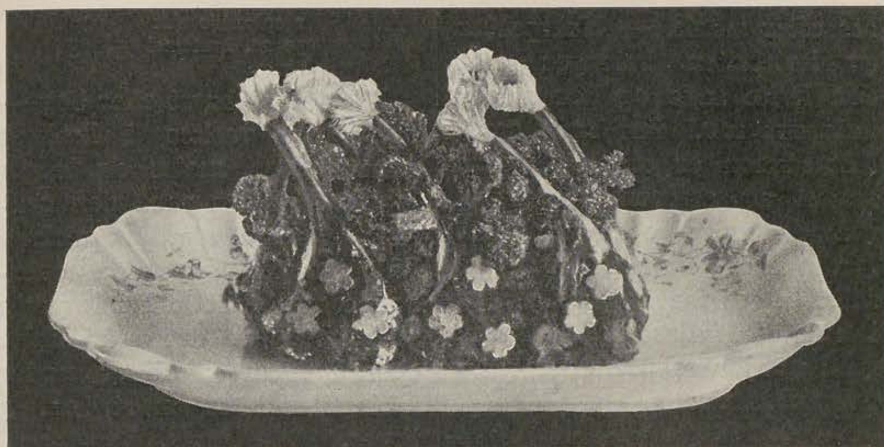
Kjøttet skjæres ut og deles tversover i ca. fingertykke stykker; bankes lett, krydres og stekes i smør. Tas op og legges i lett press til de er kolde. Til den hvite saus benyttes:

½ l. melk
1 liten gulerot
1 skive selleri
1 laurbærblad
1 løk
60 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 dcl. fløte
10 pepperkorn.

Guleroten, selleri, løk, laurbærblad og pepperkorn legges i gryte og surrer over varmen i 3 minutter; må ikke brunes. Smør og mel røres sammen og tilsettes grønnsakene, melken røres i, og det koker i 10 minutter. Siles, varmes igjen og tilsettes fløten.

6 store løk
¼ l. melk
1 dcl. fløte
pepper
salt.

Løkene renses og kokes i melken til de er aldeles møre; melken presses fra, og løken gnides gjennem hårsikt. — ¼ l. av ovenstående hvite saus koker inn til det halve sammen med løkpuréen, fløte, pepper og salt, tilsettes de finhakkede champignons, småkoker i 10 minutter, tas av ilden, irøres eggeplommene og persille, røres igjen over ilden til det tykner. En skjefull herav legges på den ene side av hvert stykke kjøtt; litt kavring, blandet med den revne ost,



Lammekoteletter i aspic.

strøes på. Settes i varm ovn for å bli gjennemvarme og serveres med brun saus.

Lammekoteletter i aspic.

(Côtelettes d'agneau en aspic.)

Kotelettene krydres og kokes i smør til de er pent brune, tas op, legges under press til de er ganske kolde. Aspic helles på et vætet fat; kotelettene, som man først har penslet med litt aspic og derefter pyntet med forskjellige utskårne kokte grønnsaker, dyppet i aspic, legges, når pynten har festet sig, ned på aspicen i fatet. Fatet settes koldt eller på is 4 timer; kotelettene skjæres ut med en skarp kniv, dyppet i varmt vann. Kotelettene arrangeres i rundkrets på fatet; en liten papirmansjett settes på hvert ben. I midten fylles kokte grønnsaker, som erter, bønner, asparges eller makaroni med majones.

Chaud-froid av lammekoteletter.

(Chaud-froid de côtelettes d'agneau.)

10 lammekoteletter
$^1/_4$ l. aspic
4 plater gelatin
1 dcl. béchamelsaus
½ dcl. tomatsaus
½ dcl. fløte
salat
salt
pepper.

De lett stekte koteletter dannes til så jevne som mulig, efterat benet er tatt fra. Gelatinen opløses i en spiseskje vann, røres i béchamelsausen, som også tilsettes halvparten av aspicen. Sausen deles nu i to like store deler. I den ene halvpart røres fløten, og i den annen røres tomatsausen, kryd-

res efter smak. — Halvparten av koteletten belegges med den hvite saus og den annen halvpart med den røde saus. Når sausen er stivnet, helles resten av aspicen over; den må da være omtrent kold. Arrangeres i rundkrets på fatet med farvene vekselvis; i midten fylles salat enten med majonessaus eller med fransk salatsaus.

Får i kål I.

2—2½ kg. kjøtt
salt
vann
3 kg. kål

Saus:

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
1 spiseskje hel pepper.

Kjøttet — bryst eller bog — vaskes i lunkent vann; hugges i passende stykker, settes over i så meget kokende, saltet vann, at det nettop står op til kjøttet; skummes når det koker op; småkoker under lokk ½ time, optas.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med den silte kraft; heri legges kjøttet lagvis med den rensede, forvellede, opskårne kål, samt pepperen, innlagt i en liten ren, tilbundet lerretspose. Koker under lokk til alt er mørt, minst i 3 timer.

Får i kål II.

2 à 2½ kg. kjøtt
3 kg. kål
1 spiseskje hel pepper
1 spiseskje salt
50 gr. hvetemel
vann.

Kjøttet — bryst eller bog — ophugges, vaskes i lunkent vann, tørres, meles og legges lagvis i gryten med den rensede, forvellede, opskårne kål, pepper og salt; overhelles med det kokende vann så meget at det står halvt op ad kjøttet; koker under lokk til alt er mørt, ca. 3 timer.

Fåreragout.

2 à 2½ kg. bog eller bryst
50 gr. smør
neper
persillerøtter
sellerirøtter
1 laurbærblad
3 teskjeer salt
6 à 8 poteter
25 gr. hvetemel
vann.

Kjøttet vaskes i lunkent vann, tørres og skjæres i passende stykker, brunes på panne i smøret, påhelles kokende vann, så det står op til kjøttet, saltes. De rensede, opskårne grønnsaker legges i når kjøttet koker, og det står nu og småkoker under lokk ca. 2 timer; omtrent ¾ time før serveringen tilsettes de råskrelte poteter; til slutt has en jevning av 40 gr. smør og melet i.

Irish stew.

1½ kg. fårebryst og bog
60 gr. smør
2 spisskålhoder
4 gulerøtter

4 neper
1 løk
½ kg. poteter
pepper
salt.

Smøret smeltes i gryten, heri legges noget av den opskårne kål og litt av de finskårne blandede røtter, poteter og løk, herpå legges det vaskede, knekkede, i mindre stykker opskårne kjøtt, herpå kål og røtter igjen o. s. v. lagvis. Mellem hvert lag strøes litt pepper og salt. Gryten settes enten i varm ovn eller over svak varme og damper under tettsluttende lokk ½ time; hvis nødvendig tilsettes nu ¼—½ l. kokende vann; småkoker videre under lokk til alt er mørt, ca. 1½ time.

Lammefrikassé.

(Agneau en sauce fricassé.)

1½ kg. lammebryst
og bog
1 suppevisk
gulerøtter
neper
grønne erter
1 spiseskjefull finhakket
persille
50 gr. smør
40 gr. hvetemel.

Kjøttet knekkes og settes over ilden med så meget kokende vann at det nettop står over. Når kraften er kokt op og skummet, legges suppevisken og de rensede røtter i; ertene bør kokes for sig. Koker til kjøttet er mørt, ca. 1½—2 timer. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte, skummede kraft til en passe jevn saus. Det pent opskårne kjøtt og de opskårne røtter varmes i sausen; ertene has i umiddelbart før anretningen. Anrettes på et litt dypt fat, persillen strøes over, og kokt ris, formet som små topper, settes omkring.

Fårekjøtt med bønner.

(Haricot de mouton.)

1½ kg. fårekjøtt
1 l. velske bønner
3 løk
60 gr. smør
1 dessertskje hvetemel
1 suppevisk
salt
pepper
¼ l. kokende vann
200 gr. magert flesk.

Smøret brunes lett, og det pent opskårne kjøtt, flesk og løk brunes heri; melet strøes over for å få kjøttet hurtigere brunt. Kokes under stadig omrøren; vannet helles på, suppevisk, pepper og salt tilsettes. Gryten settes inn i ovnen ½ time; tett lokk på. De rensede, forvellede velske bønner legges i, og kjøttet koker sakte videre 1—1½ time. Serveres i cocotte eller legges høit på et litt dypt fat. Istedenfor bønner kan man bruke neper, som renses, skjæres i skiver, brunes i smør og legges i gryten når kjøttet har kokt 1 time.

Lammekjøtt à la Murillo.

(Agneau à la Murillo.)

1½ kg. lammekjøtt (bryst eller bog)
1 dcl. olje
salt
paprika
1 løk
¼ l. skysaus
1 dcl. tomatpuré
1 liten boks champignons
½ dcl. madeira.

Kjøttet skjæres op i mindre stykker som til frikassé. Oljen varmes i panne; kjøttstykkene strøes med det blandede salt, pepper og hakkede løk og legges i pannen; settes over ganske svak varme ½ times tid. 1 time før det skal anrettes, settes pannen over sterk varme; når kjøttet er pent brunt, helles oljen fra, og sausen, vinen og tomatpuréen helles over kjøttet. Småsurrer sammen til kjøttet er ganske mørt.

Lammebryst med kreps.

1½ kg. lammebryst
1 l. vann
salt
20 kokte kreps
30 gr. hvetemel
citronsaft
persille.

Kjøttet knekkes, vaskes, settes over ilden i det kokende, saltede vann. Kokes til kjøttet er mørt. Krepsene renses, noget av skallet støtes med smør til krepsesmør (se side 8). Smøret og melet røres sammen, spedes med kraften fra kjøttet til en passe jevn saus, citronsaft tilsettes efter smak. Det kokte, opskårne kjøtt samt de rensede kreps varmes i sausen, finhakket persille strøes over når kjøttet er anrettet.

Lammebryst med dill.

1½ kg. lammebryst
1 l. vann
salt
dill
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 eggeplomme
citronsaft.

Kjøttet knekkes, vaskes, settes over ilden i det kokende, saltede vann og en liten kvast dill; koker til det er mørt. Kjøttet skjæres op, legges på fat og anrettes med fine dillkvaster.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften til en passe jevn saus, tas av ilden, tilsettes citronsaft efter smak, eggeplommen og ganske lite finhakket dill.

Lammebryst med erter.

1½ kg. lammebryst
1 l. vann
salt
1 l. grønne pillerter
150 gr. smør.

Kjøttet knekkes, vaskes og settes over ilden i det kokende, saltede vann.

Når kjøttet har kokt ½ time og er godt skummet, has ertene i. Kokes møre under lokk over svak varme. Når kjøttet er mørt, has smøret i. Serveres på et litt dypt fat; omkring legges bunker av små, kokte gulerøtter; det

hele overstrøes med finhakket persille.

Lettsprengt lammebryst.

1½ kg. lammebryst
3 spiseskjeer salt
1 teskje salpeter
1 spiseskje sukker.

Kjøttet knekkes og gnides godt inn med det blandede salt, salpeter og sukker. Ligger 4 à 5 dager, idet man daglig vender kjøttet.

Kjøttet settes over ilden i kokende vann. Serveres når det er kokt, med stuede grønnsaker. Kraften benyttes til suppe.

Fåretunger.

(Langues de mouton braisées.)

4 tunger
4 dcl. brun saus
30 gr. smør
100 gr. flesk
1 løk
1 gulerot
1 nepe
1 skive selleri
1 bukett grønt (persille, timian, laurbærblad)
6 pepperkorn
¼ l. kjøttkraft.

Tungene utvannes i 2 timer i salt vann, blancheres og brunes. Grønnsakene renses, skjæres i skiver og legges i gryte med smøret, buketten og pepperkornene; tungene legges herpå, og de småkoker under lokk i 20 minutter. Den kokende kjøttkraft helles på; flesket legges over, tungene dekkes med et smurt papir og småkoker under lokk til tungene er møre. Når de er ferdige, flåes skinnet av, tungene deles i to langsefter, pensles over med kjøttglasur, legges på smurt papir på en plate og settes 5 minutter i varm ovn. Anrettes i 2 rader på en høide av stuet spinat; brun saus serveres til.

Stekte fåretunger.

(Langues de mouton frites.)

4 fåretunger
¼ l. tomatsaus
90 gr. smør
kavring
2 skiver flesk
1 løk
1 gulerot
1 nepe
1 skive selleri
1 bukett grønt (persille, timian, laurbærblad)
4 pepperkorn
¼ l. kjøttkraft.

Tungene utvannes i 2 timer i saltvann, blancheres. Kokes derefter som forklart i foregående opskrift. Flåes og deles langsefter i to. Smøret varmes, tungene dyppes heri og dekkes med støtt kavring; denne presses fast til med stekekniv. Smøret brunes lett, og tungene brunes heri pent brune. Serveres på en høide av ertepuré; sausen helles omkring.

Fåretunger benyttes både ferske og salte; behandles og anrettes som okse- og kalvetunger.

Lammehode, griljert.

1 lammehode
egg
salt
pepper

kavring
smør eller fett
1 løk
2 gulerøtter
1 nepe
5 pepperkorn
1 suppevisk
45 gr. smør
45 gr. hvetemel
4 dcl. kraft.

Hodet kløves. Hjernen tas ut, vaskes og legges i koldt saltvann. Hodet vaskes i flere vann og legges i saltvann i 1 time. Legges i gryte, dekkes med koldt vann, bringes til kokepunktet, vannet helles fra. Nytt koldt vann påhelles; suppevisk, pepper og salt has i, kokes op, skummes godt. Småtrekker 2 à 3 timer. 1½ time før anretningen tilsettes de rensede finskårne røtter. Den rensede hjerne bindes inn i et stykke tynt tøi, legges i gryten og kokes 10—15 minutter, tas op og grovhakkes. Smør og mel røres sammen over varmen 2 à 3 minutter, tilsettes kraften, småtrekker i 10 minutter, den hakkede hjerne has i, og krydderier efter smak. Holdes varmt til det skal brukes. Kjøttet tas fra benene, serveres i midten av et varmt fat, sausen helles over. Omkring anrettes vekselvis tungeskiver og forskjellige kokte grønnsaker.

Griljerte lammehoder.

Hodet vaskes, utvannes, kokes ca. 2 à 3 timer. Gane, øine og ører utskjæres, tungen flåes og deles i to langs efter. Tungen og hodet pensles med egg og vendes i støtt kavring, salt og pepper. Stekes i brunet smør på panne. Serveres med stuede asparges, blomkål, erter eller spinat.

Fårehjerte.

(Coeur de mouton.)

Hjertet legges i lunkent vann i 1 time, tørres, fylles med kjøttfarse, et smurt papir bindes rundt for å holde kjøttfarsen inne.

90 gr. smør eller fett gjøres hett; hjertet brunes heri, stekes derefter i ovn i 1¼ time; dryppes ofte over, forat hjertet ikke skal bli tørt og hårdt. Når det er ferdig, tas hjertet op; kok skyen inn med 2 dcl. kraft, krydres efter smak. Sausen helles enten over hjertet eller serveres særskilt. Hjertet må serveres så varmt som mulig.

Lammenyrer.

(Rôgnons d'agneau.)

Nyrer
smør
salt
pepper
2 løk
5 gr. smør
1 dessertskje olje
2 dcl. hvitvin
1 teskje konjakk
1 dcl. kraftsaus
½ dcl. tomatsaus
1 teskje finhakket persille.

Nyrene utvannes, hinnen trekkes av, og nyrene skjæ-

res i skiver, krydres og stekes hurtig i smør. Nyrene legges op, og gryten skylles med 1 dcl. hvitvin, koker inn ¼ time, tilsettes følgende saus: Smør og olje blandes, tilsettes løk, denne brunes ganske lett, tilsettes resten av vinen og 1 teskje konjakk; gis et opkok. Kraftsausen og tomatsausen røres i, koker i 5 minutter. Nyrene varmes i sausen uten å koke; anrettes og overstrøes med finhakket persille.

Lammenyretoast.

(Rôgnons d'agneau sur croûtes.)

Nyrer
smør
tomater
pepper
salt
maître d'hôtel smør
franskbrød.

Nyrene utvannes, hinnen trekkes av, og nyrene skjæres i to langs efter uten helt å skille dem. Nyrene stikkes inn på et spyd for å holdes åpne; dyppes i smeltet smør og ristes. Franskbrødet skjæres i skiver av 1 cm. tykkelse, utstikkes runde og ristes lett i smeltet smør; på brødskiven legges en krydret, lett stekt tomatskive, herpå legges en nyre, og i hver nyre legges 1 teskje maître d'hôtel smør.

Man kan også skjære nyrene i skiver, efterat de er delt i to.

Lammenyreposteier.

(Rôgnons d'agneau en caisses.)

Nyrer
30 gr. smør
1¼ dcl. brun saus
1 spiseskje sherry
salt
pepper
1 liten løk
champignons
trøfler
små kjøttboller
franskbrød.

Nyrene legges i kokende vann i 2 minutter, tørres, hinnen trekkes av; deles langs efter i 2 og skjæres i skiver. Smøret varmes, brun løken lett heri; ryst de opskårne nyrer heri over varmen 3 à 4 minutter. Sausen gis et opkok, rør i salt, pepper, sherry, nyrer, champignons, finskårne trøfler og ganske små kjøttboller; alt varmes godt i sausen, men skal ikke koke. — Stuingen fylles i små, smurte papiresker eller i uthulede, runde, stekte franskbrødskiver. Anrettes straks på en serviett og må serveres øieblikkelig og meget varm.

Lammenyrer tilberedes og anrettes ellers som kalvenyrer.

Lammelever.

3 lammelever
3 spiseskjeer mel
1 spiseskje salt
½ teskje pepper
100 gr. smør
4 dcl. brun saus
1 dcl. sur fløte
tomater
persille.

Leveren utvannes, hinnen trekkes av. — Leveren skjæres i tynne skiver, litt på

skrå, tørres og vendes i det blandede mel, pepper og salt. Leveren brunes derefter i smøret, påhelles sausen, den finhakkede persille og tomatpuréen. Småtrekker under lokk ½ time. Den sure fløte koker med de siste 10 minutter. Serveres med stikkelsbærkompott, agurksalat eller grønnsalat.

Svinekjøtt.

Godt svinekjøtt er lyserødt, flesket er hvitt og fast, svoren tynn og glat. Kjøtt av små svin, ca. 60 kg., foretrekkes; hos større svin er kjøttet grovere. Svinekjøtt skal være helt gjennemkokt eller stekt.

Skinkestek.

1 skinke 4 à 5 kg.
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
½—1 l. vann.

Saus:

50 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 teskje sennep
½ dcl. rødvin
¾ l. sky.

Skanken hugges av, og steken legges i vann et par timer. Med en skarp kniv skjæres svoren i små ruter; inngnides godt med det blandede pepper og salt, legges i stekepannen, stekes i sterkt ophetet ovn. Efter ½ times forløp helles ½—1 l. kokende vann i pannen; den første time dryppes steken, ikke senere, men den eftersees ofte. For å få svoren sprø bør ovnsdøren stå oppe den siste halve time. Steketid ca. 3 timer.

Saus: I det brunede smør røres melet og 1 teskje sennep, spedes med den silte, avskummede sky; småkoker nogen minutter, tilsettes rødvinen. Spansk saus kan også benyttes. Steken serveres med rødkål, pickles og asier.

Helstekt gris.

1 smågris
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
½ l. kokende vann
50 gr. smør.

Grisen — 3 à 4 ukers —, som slaktes 2 dager før den skal brukes, bør utvannes natten over i vann, hvori salt og eddik, 10 l. vann til 1 l. salt og 5 spiseskjeer eddik. Tas op, tørres, gnides inn- og utvendig med det blandede salt og pepper. Legges på knærne i pannen med det kokende vann og hodet på pannens kant; belegges med småklatter av smøret samt et hvitt papir, smurt med koldt smør. Grisen dryppes ikke med kraften, men gnides over av og til med koldt smør, eller helst dryppes den med matolje. Steker i godt varm ovn 3—4 timer. — La stekeovnsdøren stå åpen det siste kvarter; dette gjøres for å få svoren sprøere.

Serveres med fettet, som brunes godt og tilsettes:

1 dcl. rødvin
1 teskje sennep

utrørt i vinen. Til grisen serveres stekte poteter, kokte pynteepler og kokte svisker, kastanjer o. s. v. samt surkål. Smågriser skal alltid stekes hele; grisen må være gjennemstekt på samme tid som svoren er blitt sprø og gylden. Intet fettstoff kan gjøre svoren så sprø som nettop olje.

Smågris, fylt.

1 smågris
25 gr. salt
½ teskje hvit pepper.

Fylning:

100 gr. svisker
8 epler
3 dcl. vann
2 spiseskjeer sukker
6 dcl. kavring eller franskbrød
100 gr. smør
2 à 3 egg
¾ l. buljong eller ¾ l. vann og 3 maggibuljongterninger.

Grisen bør være slaktet et par dager før den skal stekes. Den rengjøres nøie i buken og munnen, tennene børstes godt, og grisen skylles og tørres; gnides innvendig med en blanding av salt og pepper. Eplene skrelles og skjæres op, koker i 10 minutter i vannet og sukkeret, sviskene vaskes, befries for stener. Brødet stekes lett i smøret, helles op i et fat; blandes godt med frukten og tilsettes de vispede egg. Grisen fylles med denne masse, så den beholder sin form, syes sammen i buken. Knærne bøies ved det første ledd, og grisen legges på kne i stekepannen, smurt med halvparten av smøret. Pannen settes i varm ovn, påhelles den kokende buljong. Grisen steker derefter til den er mør, ca. 2 timer, og ved jevn varme. Under stekingen gnides den hvert 10de minutt med en linklut dyppet i matolje; herved blir svoren sprø og gullgul og brister ikke. Spjellene på ovnen må åpnes den siste halve time, for at dampen kan trekke ut. På et stort fat legges et lag salat, herpå legges grisen, opskåret og lagt sammen som hel igjen. Et eple eller en citron stikkes i munnen på den, ørene omvirres med utklippet, kruset papir, eller et spyd stikkes bak hvert øre. Epler, kastanjer serveres til samt en kraftig skysaus.

Ribbenstek.

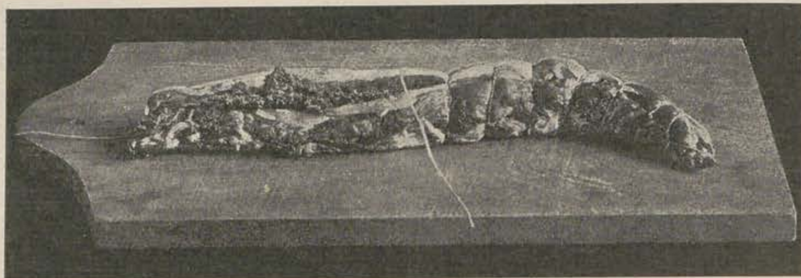
3 kg. kjøtt
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
2 dcl. vann.

Steken knekkes, vannes 1 time, inngnides med pepper og salt, legges i stekepannen med bensiden ned, påhelles det kokende vann og settes i sterkt ophetet ovn ca. 2 timer. Behandlingsmåten ellers og sausens tillagning som til skinkestek.

Svinefilet med persille.

(Filet de porc.)

1 kg. svinefilet
1 teskje salt



Svinefilet med persille.

¼ teskje pepper
persille
50 gr. smør
¼ l. vann
1 dcl. sur fløte
kraft.

De små, ekte fileter på innsiden av ryggraden skjæres ut, fraskjæres skinn og sener. Et innsnitt skjæres midt i fileten langsefter, dette fylles med den renvaskede persille, sammenbindes med hyssing, inngnides med det blandede pepper og salt, stekes på panne i det brunede smør, påspedes det kokende vann, fløten og ca. ¼ l. kraft, småsurrer ca. ½ time; sausen koker inntil den har jevnet sig noget.

Svinemørbrad.

(Filet de porc.)

1 kg. svinefilet
1 egg
50 gr. smør
kavring
salt
pepper
4 dcl. kjøttkraft.

Fett og hinner skjæres fra kjøttet. Dette bankes lett, brunes i smøret, krydres, småsteker i 10 minutter. Fileten tas op, pensles med det vispede egg, vendes i støtt siktet kavring, stekes videre i ca. 15 minutter; drypp den ikke, men ryst pannen ofte. Kraften tilsettes under det siste kvarters stekning. Serveres med spansk saus eller sennepssaus.

Svinemørbrad som vilt.

1 kg. ekte svinefilet
2 dcl. rødvin
1 liten løk
persille
selleri
pepper
salt.

Kjøttet befries for alt fett og hinnen; spekkes med fine fleskestrimler. Overhelles med vinen, tilsatt løk, persille og sellerigrønt, pepper og salt, og ligger således natten over. Tas op, tørres lett over og brunes i smør. Vinen helles litt efter litt i pannen tillikemed ½ l. kjøttkraft; damper i ovn eller over svak varme ca. ½ time. 60 gr. smør brunes, irøres 40 gr. hvetemel, spedes med kraften samt 1 dcl. fløte. Sausen kokes godt sammen og helles over fileten ved an-



Svinekam, fylt.

retningen. Serveres med stekte tomater, ertepuré, stekte poteter og fruktgelé.

Svinekam, fylt.

(Carré de porc.)

3 kg. svinekam
2 epler
100 gr. svisker
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
3/4 l. vann.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
sky
1/2 teskje sennep
1/2 dcl. rødvin.

Kjøttet skjæres fra benet, skinnet fjernes; med en kniv gjøres et innsnitt i hver ende av fileten; man tar et tvareskaft og borer forsiktig et hull gjennem fileten langsefter; dette fylles med de kokte, finskårne svisker og de rå, løvtynt skårne epleskiver; når den er godt fylt, syes begge huller igjen. Fileten inngnides med den blandede pepper og salt, brunes på panne i smøret, påspedes det kokende vann, settes i den sterkt ophetede stekeovn 3/4 time, dryppes ofte.

Sausen: Smøret brunes, irøres melet, spedes med den silte sky, småkoker i 5 min., tilsettes sennep, utrørt i litt av sausen, samt rødvinen.

Svinekammen anrettes på avlangt, varmt fat; pyntes med kokte epleskiver, fylt med trøffelpuré, rosenkål, kokte svisker og franske poteter.

Svinekam à la Florentine.

(Carré de porc à la Florentine.)

2 kg. svinekam
1 løk
2 gulerøtter
2 1/2 dcl. kjøttkraft
pepper
salt

Marinade:

3 dcl. rødvin
3 spiseskjeer eddik
2 hele nelliker
1/2 citron
1 teskje salt.

Marinaden blandes sammen i et dypt fat, og heri legges kjøttet, som er utskåret fra benet og befridd for det meste fett. Ligger i marinaden i 2 døgn. Kjøttet legges i gryte

tillikemed de rensede røtter, salt og pepper; kjøttkraften og marinaden helles i; småkoker over svak varme ca. 1½ time. Kjøttet legges op, skjæres i skiver og overhelles med den godt innkokte eller jevnede saus. Sausen kan jevnes med litt potetesmel. Serveres med rosenkål og potetpuré.

Svinekam med rosenkål.

(Carré de porc aux choux de Bruxelles.)

2 kg. svinekam
pepper
salt
80 gr. smør
1 kg. rosenkål
1 l. kjøttkraft eller 1 l. vann og 2 maggibuljongterninger.

Kjøttet skjæres ut fra benet; fettet skjæres forsiktig fra. Kjøttet tørres over med kjøttklædet, opvridd i lunkent vann, inngnides med pepper og salt. Smøret brunes lett, kjøttet legges i og brunes pent på alle sider. Det spedes med kokende kjøttkraft eller med vann, hvori maggibuljongterningene er opløst. Steker i ovn ½ time, tilsettes den godt halvkokte rosenkål. Kålen må, straks den tas op av kokevannet, legges på et klæde, så alt vann kan trekke av. Legges derefter rundt om kjøttet i pannen og kokes ferdig i skyen fra dette. Best vil det være å steke kjøttet i et kar som det kan anrettes i.

Svinebiff.

1¼ kg. skjært kjøtt
1 løk
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
100 gr. smør eller fleskefett.

Behandles som almindelig biff.

Svinekoteletter.

10 à 12 svinekoteletter
3 teskjeer salt
1 teskje pepper.

Kotelettene ophugges, bankes, stekes med eller uten smør i den sterkt ophetede panne, må ofte vendes; pepres og saltes når de er ferdige, — eller de kan bankes, pepres, saltes, vendes i egg og kavring og stekes i lett brunet smør. Sur fløte i smøret efterat kotelettene er brunet, gjør godt.

Svinekoteletter à la Flamande.

(Côtelettes de porc à la Flamande.)

8 koteletter
½ citron
salt
pepper
100 gr. smør
kavring
finhakket persille
surkål
2½ dcl. kjøttkraft.

Kotelettraden er den forreste del av kammen. Man hugger av sidebenene så lange, som man vil ha kotelettene store til; ett ben for hver kotelett. De tørres over med kjøttklædet, opvridd i varmt vann, bankes lett og tildannes pent. Kotelettene dryppes

over med citronsaften, kryddres og legges på hinannen ¼ time. Kotelettene vendes i smeltet smør, derefter i blandet støtt, siktet kavring og finhakket persille. Resten av smøret brunes i stekepannen, kotelettene legges i og stekes sakte uten lokk omkring 7 minutter på hver side. Kotelettene legges op på varmt fat; stekepannen vispes ut med den kokende kjøttkraft, og sausen helles på fatet. Kotelettene omgis med den kokte rødkål; kålen dryppes med kokende kjøttsky. — Kålhodet skjæres i fine strimler, tilsettes salt, pepper, fuktes med litt eddik og legges i emaljert gryte eller lercocotte, smurt med en stor skje smør. Settes i ovnen og koker under lokk inntil 4 timer. Et par epler skrelles, kløves i fire og skjæres derefter op i skiver; disse tilsettes kålen den siste halve time. Irøres en teskje sukker.

Svinekoteletter à la Dystingbo.

(Côtelettes de porc à la Dystingbo.)

8 koteletter
20 gr. salt
½ teskje hvit pepper
100 gr. smør
1½ dcl. kjøttkraft
10 epler.

Kotelettene tilskjæres og behandles som ved foregående opskrift, inngnides med krydderier og brunes pent i halvparten av smøret. — Eplene befries for kjernehuset, skrelles, skjæres i tynne skiver, som legges i et godt smurt, ildfast fat. De halvstekte koteletter legges herpå, belegges med resten av smøret, delt op i små stykker. Stekepannen vispes ut med den kokende kjøttkraft, og sausen helles i fatet; dette settes i varm ovn, og i denne steker kotelettene og eplene til de er møre. Dryppes ofte med skyen. Serveres med stekte poteter.

Svinekoteletter, fylte.

8 koteletter
1 à 2 epler
100 gr. svisker
1 teskje salt
⅓ — pepper
50 gr. smør
1 dcl. vann.

Kjøttet vaskes med kjøttklædet, tørres godt og bankes. Med en skarp kniv gjøres et så stort innsnitt som mulig fra baksiden av koteletten. Denne åpning fylles med de løvtynne, ukokte epleskiver og med de kokte, i fine strimler skårne svisker. Snittet syes sammen, og kotelettene bestrøes med det blandede salt og pepper. Smøret brunes på panne, heri stekes kotelettene, til de er gjennemstekt, 15—20 minutter. Kotelettene serveres på flatt fat, og sausen, der koker inn med vannet eller, om

man har, med kraft, helles over.

Til kotelettene serveres surkål, kokte pynteepler, kokte svisker, stekte tomater eller eplemos.

Til eplemosen skrelles og hakkes ½ kg. epler, som legges i emaljert kjel med 30 gr. sukker og ½ dcl. koldt vann, dampes hurtig møre under lokk. Like før anretningen vispes eplemosen med en visp av metalltråd; dette gjøres for å få en bløt puré.

Svinekoteletter med tomatsaus.

(Côtelettes de porc panées aux tomates.)

8 koteletter
200 gr. smør
salt
pepper
1 egg
kavring
reven ost
100 gr. makaroni
50 gr. reven ost
50 gr. salt tunge
50 gr. mager skinke
50 gr. champignons
50 gr. trøfler
1 dcl. madeira
3 dcl. tomatpuré.

Kotelettene tilskjæres og behandles som ovenfor forklart. Egget vispes, tilsettes salt og pepper; dypp hver kotelett heri og vend dem derefter i blandet støtt, siktet kavring og reven ost; stek dem derefter langsomt i smør i ca. 20 minutter; vend dem ofte. Anrettes i rundkrets på fatet; i midten legges følgende stuing: Den kokte makaroni skjæres op og blandes med den revne ost, tilsettes tunge, skinke, champignons og trøfler, alt skåret i strimler og varmet sammen med tomatpuréen og madeiraen.

Svinekoteletter med Robertsaus.

(Côtelettes de porc à la Robert.)

8 koteletter
¼ l. Robertsaus.

Marinade:

3 spiseskjeer matolje
1 teskje eddik
salt
pepper
½ teskje salvie.

Kotelettene tilskjæres, litt flesk kan sitte ved; de tørres over med kjøttklædet, opvridd i varmt vann, legges på et fat og overhelles den blandede marinade; ligger heri 1 time; vendes ofte. — Kotelettene drypper derefter av på et klæde og ristes eller stekes i smør omkring 20 minutter. Legges op på varmt fat i rundkrets, og sausen helles omkring. — Serveres med surkål; surkålen dryppes ofte over med sky eller fett.

Pragerskinke I.

(Jambon de Prague.)

1 lett røket eller saltet skinke, 5 à 6 kg.
1 kg. rugmel.
vann.

Skinken legges i vann i et døgn, tørkes godt. Av rugmel og vann lages en deig, og med

denne beklædes skinken. Skinken legges i varm panne med svorsiden op, settes i varm ovn, steker jevnt i 3 timer uten at ovnsdøren åpnes. Legges op på fat, og deigen fjernes straks. Serveres med surkål og stekte poteter.

Pragerskinke II.

(Jambon de Prague.)

1 lett røket eller saltet skinke, 5 à 6 kg.
1 kg. rugmel
vann
sukker
2 dcl. portvin.

Skinken legges i vann et døgn, avtørres. Børst den ren og skjær bort fra undersiden alt som er mindre pent, brune flekker etc. Legges i gryte med så meget koldt vann at skinken er dekket; bringes langsomt i kok, skummes godt. Småkoker eller trekker ca. 3 timer; pass at den ikke stanser i koken og ikke koker for sterkt. Kraften helles fra. Skinken legges op på et fat, svoren og alt det mørke som finnes på sidene, fjernes. Overflaten av skinken bestrøes med melis og glaseres hurtig. En deig lages av melet og vannet; denne kjevles ut så stor at den helt vil omslutte skinken. Den glaserte side legges ned på deigen; denne festes til hinannen på undersiden. Deigen pensles med egg, rifles med en gaffel; der skjæres et lite riss i deigen, så dampen kan slippe ut. Skinken settes i ovnen, står til deigen er lett brunet. Tas ut, et lite hull gjøres i deigen, herigjennem helles vinen; hullet dekkes, og skinken anrettes straks. Skinken serveres med spinat, erter eller rosenkål.

Glasert skinke.

(Jambon de Bayonne glacé.)

1 sukkersaltet skinke 5 à 6 kg.
sukker
kastanjer
erter.

Den sukkersaltede, røkede skinke legges ½ time i lunkent vann, skrapes ren. Settes over ilden i rikelig, koldt vann, småtrekker ca. 3 timer. Gryten løftes av, men skinken skal bli liggende i kraften til denne er noget avkjølet. Skinken tas op, og svoren flåes av. Til selskapsbruk utskjæres med en skarp kniv en stor firkant av kjøttet på den øverste del av skinken ca. 3 cm. fra ytterkanten. Dette stykke skjæres på tvers i tynne, passe store skiver, legges sammen og på skinken igjen, så denne får sin oprindelige form. Skinken bestrøes med et ½ cm. tykt lag med støtt melis; dette brunes til karamell med et glødende jern eller salamander. Skinken kan serveres både kold og varm.

Bayonneskinke, glasert.

(*Jambon de Bayonne glacè.*)

1 sukkersaltet skinke
5 à 6 kg.
1 løk
1 gulerot
1 laurbærblad
5 pepperkorn
1/2 citron
1 nellik
1 l. rødvin
1 l. buljong eller 1 l. vann og
2 maggibuljongterninger
100 gr. kavringer
75 gr. sukker
50 gr. smeltet smør.

Den tørrede skinke — svoren er tatt vekk før saltingen — legges i varm panne med krydderier og de opskårne grønnsaker, settes i varm ovn med 1 dcl. buljong; stekes i 3 à 4 timer, idet man stadig drypper over med vinen og buljongen. 1/2 time før steken er ferdig strøes den over med kavringen, blandet med sukkeret, overhelles med det smeltede smør, og skal nu ikke dryppes mere. Er skorpen ikke sprø når skinken tas ut, overdrysses den med litt melis og gratineres med et hett jern. Skyen fra steken blandes med 1/4 l. spansk saus, kokes inn og serveres særskilt til steken. Kastanjepuré eller glaserte kastanjer og forskjellige grønnsaker anrettes på fatet.

Kokt, røket skinke i gelé.

(*Jambon à la gelé.*).

1 skinke, 5 à 6 kg.
Kjøttgelé (aspic).

Skinken vannes ut natten over, vaskes godt og avpusses; settes over ilden i koldt vann og bringes langsomt til kokepunktet, skum og la skinken småtrekke i ca. 4 timer. Skinken blir liggende i kraften ½ time under lokk. Tas op, og svoren fjernes; skinken legges igjen i kraften og blir liggende til den er omtrent kold. Et kjøttklæde trykkes mot flesket for å få bort alt opløst fett. Når skinken er kold, helles kjøttgelé over, og når denne er stivnet, dekoreres med utskårne blade eller figurer av stivnet kjøttgelé. Fylte oliven dyppes i gelé og settes langsefter, hvor svoren er skåret av. Om benet virres papirmansjett, og litt grønt legges langsmed denne igjen. Serveres med madeirasaus.

NB. Når skinken skal anrettes kold, skal den helst avkjøles i suppen, hvis ikke benet skal uttas. I tilfelle herav tas den straks op, åpnes på innersiden, og benet tas ut. Skinken rulles sammen, bindes fast inn i kjøttklædet og avkjøles under press. Svoren trekkes av, straks skinken er kokt.

Skinke med trøfler.

(*Jambon aux truffes.*)

1 skinke, fersk eller lett saltet
og røket, 5 à 6 kg.
50 gr. salt
1 teskje pepper
½ — ingefær

25 gr. sukker
2 fl. hvitvin
1½ fl. sherry
50 gr. trøfler
¼ eggehvite
1 teskje tør sennep
2 teskjeer sukker
50 gr. finstøtt kavring.

Skinken gnides inn med en blanding av salt, sukker, pepper og ingefær, ligger et døgn. Legges i kjelen; påhelles vinen, som bør stå jevnhøit med skinken. Lokk legges på, dette tettes med en krans av deig, laget av rugmel og vann. Kokes hurtig op og koker i 15 minutter ved 100°; kraften avkjøles derefter til 85°, og ved denne temperatur trekker skinken omkring 4 timer, men vendes når den har trukket i 2 timer; ryst kjelen ofte, så skinken ikke legger sig ved bunnen. Skinken legges op i et dypt fat når den er ferdig; kraften helles over, og skinken avkjøles heri. Et kjøttklæde trykkes mot flesket for å få bort alt opløst fett, og skinken spekkes tett med pent skårne trøffelstrimler. Eggehviten vispes, blandes med sennep og 2 teskjeer sukker; oversiden av skinken bestrykes hermed. Den støtte, siktede kavring strøes over; skinken legges i varm panne, settes i het ovn til den får en pen brun skorpe, omkring ½ time. Den legges på varmt fat, opskjæres, stykkene legges inn igjen, så skinken ser hel ut. Serveres med forskjellige grønnsaker og trøffelsaus, som tilsettes skyen, og koker inn til den er passe jevn.

Svinekam, saltet.

(Côte de cochon à l'anglais.)

1½ kg. svinekam
3 l. vann
6 spiseskjeer salt
2 spiseskjeer salpeter
2 teskjeer sukker.

Kammen med flesket på inngnides med det blandede salt, salpeter og sukker. Legges i et litt dypt fat, og kjøttet vendes daglig i laken, som kjøttet har avgitt. Efter 8 dagers forløp avvaskes det; settes over ilden i koldt vann, kokes hurtig op, skummes og kokes ¼ time ved 100°. Avkjøles til 85° og småtrekker ved denne temperatur til kjøttet er mørt, eller i ca. 2 timer. Skjæres pent op, legges på varmt fat og anrettes med kålrabistuing, potetpuré og ertepuré.

Svinekam, røket, kokt.

3 kg. svinekam
3 l. vann.

Svinekammen bør ha ligget i saltlake 1 uke, legges derefter i lunkent vann i 3 timer, henges op i 2 timer for å tørke, røkes derefter i kold røk ved 37—38° i 8 timer. Svinekammen legges igjen i lunkent vann, når den er kold. Småkoker i ca. 2—2½ time. Serveres med rødkål.

Stekt flesk.

750 gr. lettsaltet sideflesk.

Flesket skjæres i tynne skiver tversover. Er flesket ferskt, strøes skivene med salt og ligger på hverandre i 3—4 timer. Lettsaltet flesk behandles på samme måte. Svoren skjæres ikke bort, men snittes i på 3—4 steder. Stekepannen opvarmes langsomt, flesket legges i litt på hinannen og stekes pent gulbrunt på begge sider, eller til det er gjennemstekt. Flesket bør ikke stekes for hårdt. Er flesket meget salt, legges skivene 1 time i koldt vann, avtørres i kjøttklædet innen det stekes. Serveres med brune bønner, erter og potetpuré.

Svinekam med kål.

2 kg. saltet, røket svinerygg
1 kålhode
50 gr. hvetemel
100 gr. smør
¾ l. kokende vann.

Kålen forvelles, legges op på et klæde for å renne godt av, skjæres i strimler og brunes i smøret. Kjøttet vaskes, kokes halvmørt i vannet, skjæres op. Kjøttet blandes med kålen; strø melet mellem lagene, og kok til kjøttet er ferdig, 1—1½ time.

Svinerygg.

Det er i regelen kun den avhuggede rygghvirvel med vedhengende hale som selges under denne benevnelse.

Svineskank.

Svineskank
tomatsaus
bønner.

Skanken innbindes i kjøttklæde, settes over ilden i koldt vann, småtrekker ca. 2 timer; anrettes, overhelles kokende tomatsaus eller madeirasaus; kokte aspargesbønner eller flamske bønner, stuet i smør, legges omkring.

Svineskanken kokes i kjøttklæde, forat skinnet ikke skal briste.

Røket svinehode, kokt.

1 helt eller halvt svinehode.

Hodet skåldes, rengjøres; skylles i flere vann. Øine, hjerne og tunge tas ut, og hodet legges i vannet 1 døgn, forat blodet kan trekke godt ut. Legges derefter i skinkelake 3—4 uker; henges op til tørring et par dager. Derpå røkes det i ca. 3 timer; henges op tørt og luftig. Når hodet skal brukes, legges det i vann i 12 timer, legges inn i kjøttklæde og kokes som skinke, men kun i 2—2½ time. Serveres helst koldt; enten settes det helt inn, eller man skjærer et langaktig stykke ut av det tykkeste på hodet. Svoren avskjæres, stykket skjæres i skiver, som igjen legges inn i åpningen. Hodet kan pyntes med aspargessmør, som trykkes gjennem sprøitepose

eller kremmerhus, og frisk persille.

Svinelabber, syltelabber.

4 labber
4 l. vann
60 gr. salt
1 knivsodd natron.

Labbene legges i koldt vann 1 døgn; skåldes derefter med varmt vann, skrapes godt og settes over ilden i det kolde, saltede vann, tilsatt natron, skummes, og koker til de kjennes møre, eller til en pinne går lett igjennem kjøttet. — De optas straks og avkjøles i koldt vann. Når de er ganske kolde, deles de over langsefter og legges i lake, — salt og vann. Blir de liggende i laken så lenge at de blir for salte, legges de i en blanding av melk og vann et par timer, før de serveres. Melken hjelper til å trekke ut saltet, likesom labbene blir hvitere.

Labbene serveres med eddik, pepper og rødbeter.

Labbene kan serveres varme; de griljeres da i egg og kavring, stekes gulbrune i smør og serveres med stekte poteter og eplesaus eller trøffelsaus.

Svinetunge.

De kokte tunger kan tilberedes som kalvetunge og fåretunge. Svinetungen er fetere og finere og bør serveres med krydret saus, sauce Robert f. eks.

Svineører.

(Oreilles de porc.)

2 svineører
2 spiseskjeer kavring
1 spiseskje finhakket kalvekjøtt
1 spiseskje finhakket persille
1 løk
1 gulerot
1 suppevisk
1 spiseskje finhakket nyretalg
½ teskje ansjossmør
½ egg
salt
pepper
¼ l. brun saus
¼ l. kjøttkraft.

Ørene utvannes i 6 timer. Settes over ilden i koldt vann eller kraft med løken, guleroten og suppevisken, koker 1½ time. Kavring, kalvekjøtt, nyretalg, persille, ansjossmør, salt og pepper blandes godt, fuktes med det vispede egg; med denne deig fylles ørene; fleskeskiver bindes omkring, strøes med salt, pepper og revet brød eller kavring. Ristes langsomt i smør, dryppes ofte med smeltet smør, settes i ovn ½ time. Den brune saus helles over på anretningsfatet.

Svinehjerte, stekt.

Svinehjerte
1 eple
4 svisker
40 gr. smør
salt
3 dcl. kjøttkraft.

Hjertene skjæres op på langs og utvannes godt, befries for blod og de store årer. Tørres i kjøttklæde. Fylles med de skrelte, finskårne epler og forvellede, finskårne svisker. Bindes om med hyssing. Stekes i smør,

påhelles 3 dcl. kjøttkraft. Småtrekker ca. 2 timer.

Svinelever.

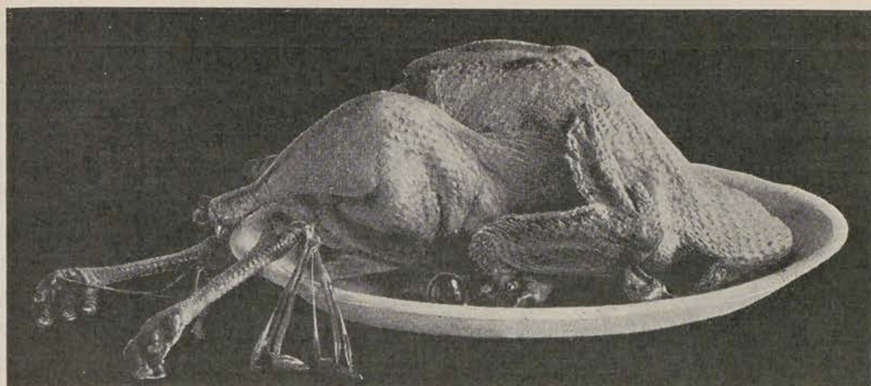
Leveren utvannes og tilberedes som kalvelever.

Svineleverpostei.

1 svinelever
½ kg. svineflesk
1 teskje nellik
1 — hvit pepper
¼ — muskat
¼ — støtt laurbærblad
30 små kavringer
3 små revne løk
10 ansjos
4 egg
1 dcl. melk
1 toppet spiseskje salt.

Den vaskede, utvannede lever flåes, skjæres op og males 2 ganger sammen med flesket, gnides gjennem hårsikt. Irøres de fint støtte krydderier, de støtte kavringer, den rensede, revne løk, de rensede, aldeles fint utgnedne ansjos, saltet, de vispede egg og melken. Hvis deigen er for tykk — den skal være som en tynn grøt —, kan man ha i litt mere melk eller kjøttkraft.

Deigen has i en rett, avlang kakeform, som er klædd med tynnskårne fleskeskiver. Koker i ovnen i vannbad ¾—1 time. Et hvitt papir, smurt med koldt smør, kan legges over om overvarmen er for sterk. Tas ut, avkjøles ganske. Settes et øieblikk i varm ovn og hvelves.



Fjærfe og vilt.

F j æ r f e bør ikke benyttes straks det er slaktet, men henge fra 1—6 dager. Derimot bør dyrene plukkes straks, mens de ennu er varme, om man har anledning til det. Fjæren trekkes lettest ut før kjøttet stivner. Begynn under vingen og plukk forsiktig i samme retning som fjærene sitter, og helst tørt — ikke dyppe dyrene i vann. Efterat dyret er plukket, befries det for alle fjærpinner og dun ved å svies.

S v i n i n g a v f j æ r f e. Legg litt salt på en panne, hell herpå 1 eller 2 spiseskjeer denaturert spiritus og tend på. Hold dyret i vinger og ben og i s t a d i g b e v e g e l s e over flammen, så denne kun lett berører, men ikke brenner dyret. Holdes til alle dun er borte og fjærpinnene krøpet ut, så de lett kan fjernes med en spiss kniv eller ennu bedre med en jordbærplukker. Det er til ingen nytte å tenke at svining skal ta vekk de fjær som sitter igjen efter en skjødesløs plukning; disse må rykkes ut, ikke svies av; ti dette kan gi dyret en ubehagelig lukt av brent fjær. Saltet kan man ha i en stekepanne, men denne må rengjøres godt og smøres med fett efter bruken. Når smådyr skal svies, stikkes flere — 4 eller 5 — inn på en lang pinne; man holder i hver ende av pinnen og fører denne over flammen, idet man av og til vender pinnen. Der må være et lite mellemrum mellem hvert dyr. Fjærfeet gnides nu med et klæde, og hodet skjæres av, — hoder på villender og enkelte små fugler lar man ofte sitte på, — skinnet ved halsen skyves til side, og med fingrene omkring kroen løsner man denne og trekker den ut med tilhørende svelg og luftrøret. Er kroen ikke meget fylt, kan den trekkes ut uten å skjære op skinnet; må det

gjøres, skjæres skinnet litt op ved halsen og i ryggen av dyret. Nakkebenet skjæres av like over brystet, men skjær ikke av skinnet. Når dyret skal bindes op, legges skinnet ned bak under vingene og festes enten med en pinne eller den tråd som brukes til opsyningen eller opbindingen.

Vinger hugges av ved første ledd, og senene fra benene trekkes forsiktig ut, idet man kun skjærer forsiktig gjennem skinnet ved leddet og fjerner dem sammen med føttene, enten alle på en gang eller med en opsyernål eller pinne én efter én.

Åpning av fjærfe. Man skjærer et lite tverrsnitt nede ved gumpen eller tvers over tarmåpningen; med et par fingrer elter man eller løsner innmaten, så denne kan tas lett og samlet ut; på denne måte undgåes alt søl. Med venstre hånd trykker man dyret i begge sider under uttagningen. Kråს, lever, hjerte og i enkelte tilfelle tarmer tas vare på og stekes med fuglen eller tillages til selvstendige retter. Kråsen gjennemskjæres på tvers, skylles og befries for den hårde hud. Galleblæren fjernes fra leveren med stor forsiktighet, så ikke gallen renner ut; den vil gi leveren, eller hvad den kommer nær, en bitter smak. Hjertet kløves litt og befries for årestammer. Nyrer og lunger må tas ut for sig. Fjærfeet vaskes, skylles og tørres. Benene skåldes i kokende vann, så man kan trekke huden av dem. Er fuglen gammel eller har vært frossen, bør den ligge nogen timer i halvt melk og halvt vann.

Opsetning av fjærfe. Dyret legges på ryggen, lårene trykkes tilbake tett inn til kroppen, så brystet blir høit og dyret får et pent utseende. Vingene legges i kors over ryggen. En opsyernål eller lang nål itredes en tynn hyssing eller hvitt bomullsgarn og stikkes fra siden gjennem vingen, halsskinnet og ut gjennem den annen ving, derifra føres nålen gjennem lårene; tråden trekkes hårdt til, og begge ender bindes sammen. Bind ikke for hårdt, ti da vil ikke fuglen ligge flatt på fatet. Før anretningen trekkes tråden lett ut. Skal fjærfeet fylles med farse, uttas alle ben undtagen lårbenene. Skjær ryggkjøttet bort fra benet, derefter brystbenet, men forsiktig, så kjøttet blir så helt som mulig. Sy dyret sammen i ryggen, fyll det med den bestemte farse og sy tilsist sammen i brystet.

Spekking av fugl. Skal større fugl spekkes, trekkes skinnet ned, idet det løsnes forsiktig. Med fine, ferske fleskestrimler spekkes på hver side av brystbenet og med

like langt mellemrum mellem hver strimmel; skinnet trekkes igjen over.

Stor fugl kan før spekkingen dyppes hurtig i kokende buljong eller vann; herved blir kjøttet fastere og kan lettere spekkes. Man kan også legge en hel fleskeskive over brystet under skinnet. — Mindre fugl spekkes ikke, men omvikles med flesk, dyppet i kokende vann; flesket omvikles med tråd.

Opskjæring av fjærfe. Skjær lårbenene av; ryggen skjæres fra brystbenet, og kjøttet løsnes herfra for å skjæres op i mindre stykker, som legges inn igjen. Fjærfeet kan anrettes på forskjellige slags sokler, som brød-, ris- eller potetsokkel.

Nærmere forklaring ved de forskjellige opskrifter.

Gåsen.

Gjess er best fra november til mars. Ingen uøvet bør ha lov til å slakte en gås. Gåsen legges over knærne, med venstre hånd holder man om halsen, og med en hammer gis gåsen et kraftig slag over nakken. Dyret er nu helt bedøvet, og med en skarp, tveegget kniv overskjæres pulsåren ved et snitt gjennem halsen like under halsbenet. Klyp herunder halsen sammen med venstre hånds tommel- og pekefinger et par tommer bakenfor hodet. Man tar nu med høire hånd i nebbet, hodet holdes rett ned, og man samler blodet i et fat, hvori der er litt lunkent vann, eller saften av ½ citron, omrøres godt. Blodet kan brukes i husholdningen eller til hønsene. Plukk gåsen mens den er varm, først vinge- og halefjærene, derefter plukkes forsiktig de andre fjær, dette er et arbeide man må øve sig til. Riv ikke hull på skinnet. Nu har man dunen igjen; denne kan strykes av med hendene, hvis man har litt harpiks på fingrene. Husk at dunen er verdifull. Blodpigger må uttas med roten. Gåsen svies (se side 267), vaskes derefter i lunkent vann med litt «Lunasåpe», skylles i koldt vann og tørres forsiktig med ren linklut. Henges enten op ved halsen eller legges med brystet ned og lett press på; innvollene synker på denne måte ned i bakkroppen, og dyret får et fyldigere utseende.

Slakter man kun til eget bruk, hugger man hodet av dyret; er det salgsvare, fordres at hodet sitter på. Skal fjærfe forsendes, så pakk hvert enkelt dyr i oljepapir og legg et tynt skille av tørr, ren halm mellem hvert lag.

E n u n g g å s har mykt, blekrødt nebb, blekrøde føtter, og svømmehuden er ikke så hård som på en gammel gås; skinnet er glatt med tydelig markerte ruter. Forat kjøttet ikke skal kjennes seigt, bør gåsen i den kolde årstid henge 5 à 6 dager efter slaktningen; i den varme årstid kun 1 à 2 dager. Ved innkjøp av gjess skal man påse at de ikke er slimete eller lukter under vingene.

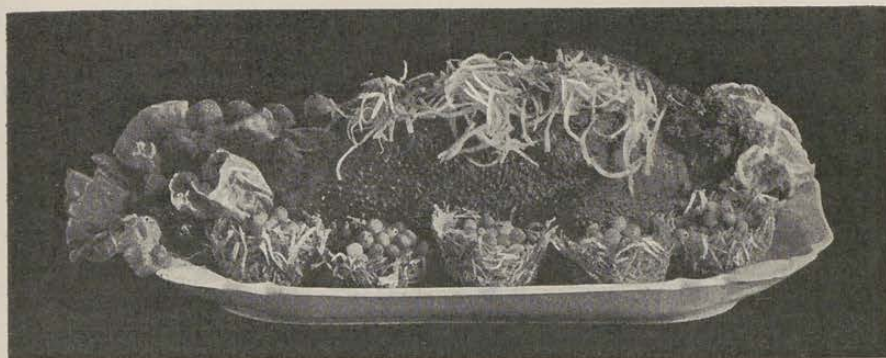
Gåsestek.

(Oie rôtie.)

1 gås
¾ kg. epler
250 gr. svisker
pepper
salt.

Gåsen åpnes og rengjøres. Hodet med halsen samt vinger og føtter hugges av og benyttes sammen med hjertet og krås til kråsesuppe (se side 55). Isteren uttas og legges i koldt vann tillikemed den ister som plukkes av tarmene. Gåsen tørres og gnides inn- og utvendig med det blandede pepper og salt. Den fylles med de skrelte, opskårne epler, samt de forvellede og for stener befridde svisker, syes igjen og opsettes (se side 268). Gåsen settes i varm ovn, dryppes med inntil ¼ liter kokende vann, og når den begynner å brunes, dryppes med skyen. Dryppes herefter hvert 10de minutt. Et smurt papir legges over. Til stekningen beregnes 2 til 2½ time. Gåsen overhelles med et par spiseskjefulle koldt vann ¼ time før den er ferdig; dette gjør at skinnet blir sprøtt. Ovnsdøren settes litt på klem, eller spjellet i ovnsdøren åpnes, forat damp kan trekke ut. ½ time før den er ferdig, siles skyen fra; gåsen settes inn igjen med ganske lite kokende vann i pannen. Skyen skummes, kokes inn, eller man lager en jevning av smør og mel og sper med skyen; i begge tilfelle tilsettes litt maggikrydder. Gåsen legges op, trådene trekkes ut. Ved anretningen skjæres lårene fra, brystkjøttet skjæres ut, og dette skjæres i 6 stykker, legges igjen sammen, så at den ser hel ut. Fatet pyntes med fine salatblade, brunede poteter, rosenkål, potetreder fylt med grønnsaker, og den frukt gåsen har vært fylt med. Gule og hvite rotfrynser legges over gåsen. Kan også serveres med rødkål.

I s t e r e n ligger i vann i 12 timer, i hvilken tid vannet byttes en gang; den smeltes derefter sammen med 1 eple og en liten rødløk; siles, avkjøles og benyttes som smør. Om fettet ønskes stivere, smeltes det sammen med 300 gr. nyretalg.



Gåsestek.

Stekt gås med kastanjer.

(Oie farcie aux marrons.)

1 gås
salt
pepper
1 kg. kastanjer.

Gåsen behandles og rengjøres som ovenfor forklart. Den inngnides med salt og pepper. Kastanjene befries for det hårde skall, blancheres derefter, og så lenge at den tynne hinne lett lar sig fjerne. Gåsen syes op og stekes som forklart ovenfor. Ved anretningen skjæres den op, legges sammen som hel og omgis vekselvis med stekte poteter, kastanjer og rosenkål. Skyen innkokes med ¼ liter spansk saus.

Gås à l'italienne.

(Oie à l'italienne.)

1 gås
200 gr. løk
salt
pepper
300 gr. franskbrød.

Løken renses og kokes i ovnen i en liten panne med lokk. Når den er kokt og kold, plukkes den over, hakkes og blandes med brødet, som er utbløtt i melk og trykket av. Gåsen renses og stekes som ovenfor forklart, tørres godt og inngnides inn- og utvendig med løk, pepper og salt. Fylles med løk og brøddeigen; syes op på vanlig vis og stekes i het ovn. Ved anretningen helles sausen over, og eplepuré serveres til. ½ kg. epler skrelles og hakkes, kokes i emaljert gryte med 30 gr. sukker og 2 spiseskjeer vann; koker under lokk. Like før anretningen vispes puréen godt med ståltrådvisp.

Stekt gås med oliven.

(Oie farcie aux olives.)

Gåsen fylles med skrelte oliven, som først har fått et opkok i vann. Behandles forøvrig som gåsestek.

Gås i hvit saus.

(Oie à la russe.)

1 gås
1 persillerot
1 skive sellerirot
vann
salt
80 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 knivsodd kajenne
1 — sukker
½—¾ l. kraft
1 teskje citronsaft
½ dcl. sherry
2 spiseskjeer fløte
2 à 3 eggeplommer.

Gåsen rengjøres og behandles som ovenfor forklart, settes over ilden i kokende, saltet vann, så meget at det står godt over, tilsettes den rensede persillerot og selleri. Koker til gåsen er mør, ca. 1½—2 timer. Tas op, overskylles med koldt vann, deles op i passende stykker, der holdes varme i noget av kraften. — Smøret smeltes, irøres melet, spedes med den silte, skummede kraft, gis et opkok; småkoker 5 à 10 minutter, tas av ilden, tilsettes kajenne, sukker, citronsaft, sherry og eggeplommene, vispet med fløten. Salt efter smak. Sausen holdes varm ved å settes op i en annen større gryte med kokende vann i.

Den opskårne gås serveres på flatt fat, sausen helles over; omkring legges butterdeigsspisser.

Dampkokt gås.

(Oie braisée.)

1 gås
2 løk
100 gr. smør
200 gr. flesk
5 pepperkorn
2 gulerøtter
1 sellerirot
4 l. kalvekraft
salt.

Gåsen rengjøres og behandles som ovenfor forklart. — Løken renses, skjæres op og brunes i smøret. Skiver av salt, ferskt eller røket flesk legges i gryten, steker i 10 minutter under omrøren, påhelles kalvekraften, tilsettes pepper, selleri og gulerøtter. Koker under lokk i 2 timer. Siles og settes igjen over ilden. Når sausen koker, legges gåsen i, koker under lokk 2—3 timer eller til kjøttet er mørt. Gåsen opskjæres og serveres varm i kraften. Brunede røtter, kålrabi eller pastinakkrøtter eller forskjellige kokte grønnsaker serveres til. Til dampkokt gås kan også serveres sauce à la Toulouse eller champignonsaus.

Kokt gås med tomatsaus.

1 gås
½ kg. epler
200 gr. svisker
salt
90 gr. smør
100 gr. hvetemel
½ l. gåsekraft
maggikrydderi
1¼ dcl. tomatpuré
salt
1¼ dcl. madeira
1 eggeplomme.

Gåsen rengjøres som før forklart (se side 268). Gåsen fylles med epler og svisker, legges i gryte og påhelles

kokende vann, så det nettop står over gåsen; kokes op, saltes, skummes; småkoker til gåsen er mør, 2—3 timer. Gåsen skjæres op i pene stykker, som holdes varme i litt av kraften. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter, tilsettes tomatpuréen, vinen, salt efter smak samt maggikrydderi. Sausen, som må være rykende varm, jevnes før anretningen med eggeplommen. Gåsestykkene dyppes ett efter ett i sausen og anrettes på varmt fat; under oplegningen må fatet stå over en kokende vanngryte. På fatet legges rosenkål og små blomkålhoder vekselvis omkring gåsestykkene.

Sprengt gås I.

(Oie salée.)

1 gås
50 gr. salpeter
salt
vann.

Gåsen uttas og rengjøres (side 268), legges i så sterk saltlake at et egg flyter, salpeteret opløses i vannet; ikke mere lake skal tillages enn at gåsen er nettop dekket. Gåsen ligger i laken i 2 døgn. Den settes over ilden i kokende, saltet vann, og småkoker til den er mør, ca. 2—2½ time. Gåsen skjæres pent op og serveres med frossen pepperrotsaus og russiske erter.

Sprengt gås II.

(Oie salée.)

1 gås
200 gr. salt
50 gr. sukker
40 gr. salpeter
3 l. vann.

Gåsen uttas og rengjøres (se side 268), inngnides inn- og utvendig med en blanding av sukkeret, salt og salpeter. Efter 4 timers forløp settes den over ilden i kokende, saltet vann og småkoker i 2—2½ time. Serveres med nudler med smør og pepperrotsaus med fløte. Den tiloversblevne kraft benyttes til suppe. Hode, hals, vinger og føtter samt kråsen kan benyttes til kråsesuppe. Leveren tillages for sig.

Gås i gelé.

1 gås
1 løk
5 pepperkorn
1 laurbærblad
8 plater gelatin
1 spiseskje eddik
1 — citronsaft
salt
2 l. vann.

Gåsen uttas og rengjøres (se side 268), settes over ilden i det kokende vann, tilsatt krydderiene; koker til gåsen er mør. Skum godt. Gåsen tas op, deles op, og stykkene legges i et større eller flere små fat eller former. Gelatinen opløses i 1 l. kraft, som koker videre ½ time, siles. Alt fett skummes nøie av, citronsaft og eddik has i kraften. Denne hel-

des over kjøttet. Ved anretningen hvelves formene på flatt fat; pyntes med salat og citron.

Tillages dagen forut.

Galantine av gås.

1 gås
1 kg. kalvekjøttfarse eller medisterfarse
1 spiseskje hvit vin
1 — sky
pepper
salt
oliven
agurker
trøfler
125 gr. kokt oksetunge
12 plater gelatin.

Gåsen uttas og rengjøres (se side 268). Den legges med brystet ned på en fjel; skinnet skjæres løst langs ryggraden med en skarp kniv, og kjøttet skjæres fra skroget, således at det blir sittende på skinnet; av lår og vinger tas benene ut. Farsen lages av kalvekjøtt, svinekjøtt og flesk, tilsettes salt, pepper, vinen og skyen. Agurker, oliven, trøfler, tungen skjæres i lange strimler. Gåsekjøttet utbredes på fjelen med skinnet ned; et lag farse strykes på kjøttet med en bred kniv, på farsen strøes litt av den opskårne tunge, oliven, trøfler og agurker, herover farse igjen, og således videre lagvis til alt er opbrukt. Gåsekjøttet syes fast sammen, legges i et tynt klæde, bindes om med hyssing og koker 1—1½ time i 1½ l. kjøttkraft. Galantinen legges i lett press. — Kraften skummes, siles, klares med 3 eggehviter og eggeskall, tilsettes den skylte, opklippede gelatin, idet den under vispen gis et opkok; står tildekket på et lunt sted i 10 minutter, siles. Ved anretningen tas klædet og alle tråder nøiaktig bort; galantinen skjæres i skiver, pyntes med skyen, fin salat og hårdkokte egg, skåret i spisser.

Gåsekrås.

(Abatis d'oie.)

3 kråser
1 gulerot
1 løk
1 persillerot
salt
vann
60 gr. smør
30 gr. hvetemel
citronsaft.

Kråsene flekkes, hinnen trekkes av, og de rengjøres, settes over ilden i kokende, saltet vann, koker op, skummes og tilsettes de rensede røtter. Når kråsene er møre, siles kraften. Denne settes igjen over varmen og innkokes til det halve. Smøret brunes med litt hakket løk og melet, spedes med den innkokte kraft, småkoker i 5 minutter; tilsettes de opskårne kråser, finhakket persille, citronsaft og 1 spiseskjefull grovhakkede asier eller små syltetøk. Serveres i et litt dypt fat med brødcroutons.

Gåselever.

(Foie gras.)

«Foie gras» fremstilles såvel av gåse- som andelever; gåselever er større og fastere; skal leveren anrettes hel, omgis den under stekingen helst av en deig som kan opsuge det fett der smelter av.

Gåselever med trøffel.

(Foie gras à la Toulouse.)

1 gåselever
trøfler
salt
pepper
smør
champignons
spansk saus
2 spiseskjeer hvitvin.

Gåseleveren avpusses og gjennemstikkes på begge sider med trøffelskiver, som er krydret med fint salt og pepper. Leveren omgis med fleskeskiver, deromkring et smurt papir. Stekes i varm ovn i 40 minutter med litt smør i pannen; dryppes over med skyen; man kan omgi leveren med posteideig istedenfor med papir. Madeirasaus eller spansk saus, opkokt med litt hvit vin, serveres til. Leveren oplegges på fat, og omkring legges champignons.

Gåseleverpostei.

2 gåselevere
1 kg. svinekjøtt
1¼ kg. flesk
½ kg. trøfler
30 gr. smør
salt
pepper
1 skalotteløk
6 champignons
1 teskje persille
2 spiseskjeer rom.

Leveren renses og skjæres i 3 à 4 deler; spekkes med trøffelstrimler; leveren bestrøes med salt, pepper, allehånde og ganske litt støtt laurbærblad. Svinekjøttet og flesket skrapes og støtes eller males hver for sig; støtes til det er ganske fint. Løk, persille, champignons og resten av trøflene hakkes fint og røres i smøret i 5 minutter. Når det er koldt, has det i farsen med salt og pepper efter smak, samt rom, som irøres teskjevis. Alt støtes godt sammen.

En posteiform med lokk beklædes med tynne fleskeskiver. Herpå legges lag av farsen, herover legges det halve av gåseleverne og nogen trøffelskiver, herpå igjen farse, resten av leveren, og det hele dekkes med et lag farse. Tynne fleskeskiver legges over; formen settes i en større panne og settes i ikke for varm ovn ca. 2½ time. Når halvparten av tiden er gått, helles det avsmeltede fett op i posteien. Tas ut når den er ferdig, det øverste flesk tas av. 1 skje madeirasky helles i posteien; flesket legges atter over, og posteien står til den er ganske kold. Posteien kan

opbevares et par måneder. Den dekkes med et papir, lokket trykkes på, og man tetter den mulige åpning med tinfolie.

Gåselever i timbal.

(Timbale de foie gras.)

200 gr. gåselever
65 gr. trøfler
200 gr. hønsekjøtt
5 eggehviter
pepper
salt
1¾ dcl. kremfløte.

Gåseleveren og de hakkede trøfler gnides hver for sig gjennem en hårsikt. Blandes sammen og tilsettes det skrapede rå hønsekjøtt, støtt sammen med 2½ eggehvite og også presset gjennem sikten. Pepper og salt efter smak røres i, irøres teskjevis den tykke iskolde fløte; den bolle man rører farsen i, bør stå i is; til sist has 2½ stivvispet eggehvite i. Has i smurt form, koker under lokk i vannbad i ½ time. Serveres med madeira eller trøffelsaus.

Anden.

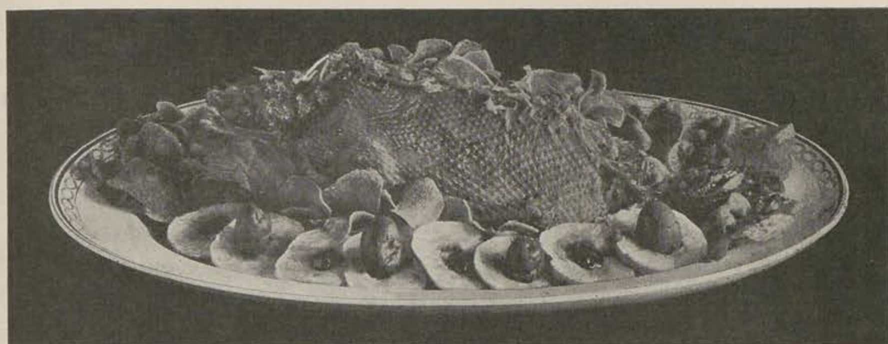
Ender er best om høsten og vinteren, fra september til februar. For ender gjelder samme kjennetegn som for gjess. Ved slaktningen kan hodet avhugges, eller de slaktes som gjess. De rengjøres, opsyes etc. som gjess (se side 268). Ved innkjøp av ender må man se efter om de er slimete eller lukter dårlig under vingene. Om sommeren skal de henge 1 à 2 dager, om vinteren 5—6 dager. En and beregnes til 4 à 5 personer.

Stekt and med oliven.

(Caneton aux olives.)

1 and
250 gr. epler
150 gr. svisker
1 l. kjøttkraft
salt
pepper.

Anden rengjøres, gnides inni med pepper og salt, fylles med epler og forvellede svisker. Gnides utvendig med et stykke av leveren; dette gir anden en pen farve og pikant smak. Anden settes i meget varm ovn. Når den begynner å brunes, dryppes den med den kokende kraft litt efter litt. Stekes i 1½—2 timer; overhelles et par spiseskjeer koldt vann et kvarter før den er ferdigstekt; dette gjør skorpen sprø og mør. Anden legges op på varmt fat, omgis med franske poteter, salatblade, forvellede epleskiver og oliven. Olivenkjøttet skjæres som en spiral av stenene. Serveres med den innkokte sky eller olivensaus. Olivenstenene kan kokes ut i litt vann, dette benyttes i sausen.



Stekt and med oliven.

And à la Carmen.

(Caneton à la Carmen.)

1 and
salt
pepper
100 gr. flesk
20 gr. hakket løk
200 gr. andelever
1 spiseskje finhakket persille.

Anden rengjøres og gnides inn- og utvendig med pepper og salt. — Flesket skjæres smått op og stekes med løken, tas av ilden, tilsettes skiver av andeleveren, persillen, salt og pepper. Med denne deig fylles anden, som syes sammen og legges på varm panne, settes i het ovn og stekes som stekt and med oliven. Et smurt papir bør ligge over eller omkring anden.

Stekt and med kastanjer.

(Canards aux châtaignes.)

1 and
salt
pepper
flesk
100 gr. smør
buljong
½ kg. kastanjer.

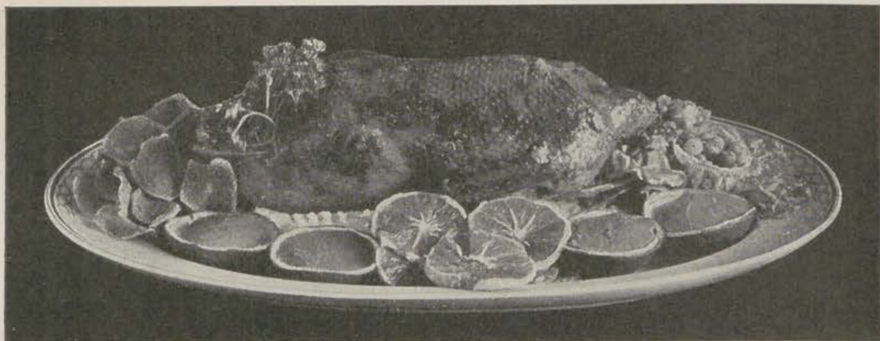
Anden rengjøres, gnides inn- og utvendig med pepper og salt, dekkes med fleskeskiver og stekes i smør i gryte; lokk på gryten. Steker ca. 1½ time eller til den kjennes mør og har en pen gulbrun farve. Sausen vispes over ilden, spedes med litt buljong og litt fløte, hvorefter den enten serveres særskilt eller helles over anden på fatet. Kastanjene forvelles, avskalles og kokes i buljong, tilsatt litt pepper; koker til kastanjene er møre. Kastanjene legges omkring anden på fatet.

Glasert and med appelsiner.

(Caneton glacé à l'orange.)

1 and
salt
pepper
appelsiner
kjøttgelé
2½ dcl. brun buljong
4 dcl. brun saus.

Anden rengjøres, gnides inn- og utvendig med pepper og



Glasert and med appelsiner.

salt, stekes i meget varm ovn. Når den begynner å brunes, dryppes den med den kokende buljong litt efter litt; når anden har stekt 1 time, tilsettes den brune saus, stekes videre ca. ½ time eller til den er ganske mør. Sausen siles, irøres kjøttgeléen, innkokes i 5 minutter, tilsettes saft av 2 appelsiner og saft av ½ citron. Sausen varmes igjen efterat saften er kommet i, men skal ikke koke. Anden glaseres, d. v. s. overhelles med sausen og settes i varm ovn, til der har dannet sig en gyllen hinne over det hele. Ved anretningen legges anden på rissokkel, omgis med appelsinskiver og skåler av appelsinskall, fylt med mousse av andelever.

Mousse: 200 gr. lever, 2 dcl. kremfløte, ¼ eggehvite, pepper, muskat, salt. Leveren støtes til en fin deig med krydderiene. Litt efter litt tilsettes eggehviten, mens man hele tiden rører. Farsen presses gjennem hårsikt, has i emaljert gryte, røres et minutt over ilden, settes på is og blandes forsiktig med den tykke, kolde fløte. Fylles i appelsinskålene umiddelbart før anretningen. Resten av sausen serveres særskilt.

Salmi av ender.

(Salmi de canards.)

2 ender
¼ l. rødvin
125 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 skalotteløk
1 l. kjøttkraft
20 oliven
salt
paprika
20 kastanjer
citronsaft.

Endene rengjøres, gnides inn- og utvendig med pepper og salt. Stekes derefter på vanlig måte næsten møre, ca. 1 time. Dryppes herunder med kraften. Smør og mel brunes sammen, tilsettes den hakkede løk, samt den fin-

hakkede lever og krås, spedes med skyen fra steken samt rødvinen. Endene skjæres op i pene stykker og koker i sausen til kjøttet er helt mørt. Oliven, paprika og citronsaft has i samt salt efter smak. Salmien anrettes på et litt dypt fat med de kokte, glaserte kastanjer omkring, eller det blandes og serveres i en vol au vent.

Filet av and.

(Filets de canard.)

1 and, stekt (se side 276)
½ dcl. konjakk
2 appelsiner
salatolje.

Anden rengjøres, gnides inn- og utvendig med pepper og salt, og stekes i varm ovn til den er mør, 1½—2 timer. Leveren hakkes og dampes i brunet smør, legges op, og overhelles med ½ dcl. konjakk. Brystet av den stekte and skjæres ut i lange fileter, anrettes på varmt fat, den ene litt over den annen i rundkrets. Det øvrige kjøtt og benene legges under press; den kraft der presses ut, helles over leveren. Leverpuréen strykes over filetene. Appelsinene skrelles nøie, skjæres i skiver, alle kjerner fjernes, appelsinskivene varmes mellem to tallerkener over en dampende vannkjel, og like før anretningen dryppes 1 teskje salatolje over. Appelsinene legges høit i midten av kjøttet. Serveres med sauce Bigarade.

And à la crème.

(Canard à la crème.)

1 and, stekt (se side 276)
pepper
salt
½ l. frossen fløte
2 appelsiner.

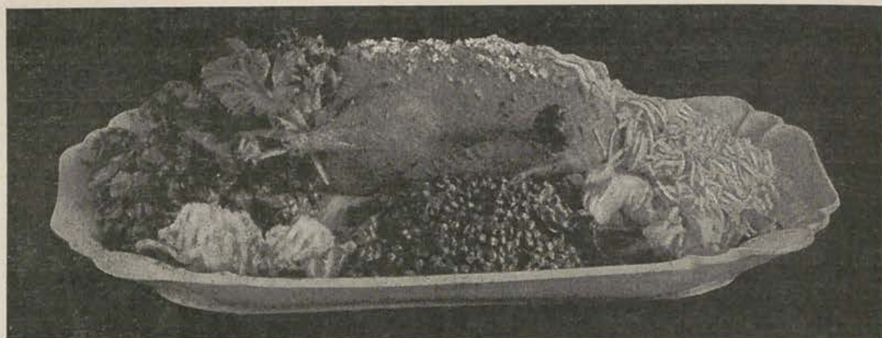
Anden rengjøres, gnides inn- og utvendig med pepper og salt, og stekes i varm ovn til den er mør, ca. 1½—2 timer. Leveren hakkes, dampes i smør i 10 minutter. Legges op på papir, så alt fett trekker vekk. Når den er kold, blandes den med den frosne fløte. Andebrystet skjæres helt ut; leverfarsen legges inn under kjøttet, så dyret får sin form igjen. Appelsinskiver legges omkring.

Sprengt and med grønnsaker.

(Canard salé.)

1 and
100 gr. sukker
1 teskje salpeter
salt.

Anden plukkes, svies, renses og vaskes omhyggelig, tørres og inngnides innvendig med sukkeret, blandet med salpeteren. Gnides derpå utvendig med sukkeret og stoppes fast inni med grovt kjøkkensalt. Anden stilles opreist i en krukke og pakkes helt med kjøkkensalt. Står således i 3 døgn, optas, av-



Sprengt and med grønnsaker.

skylles i varmt vann og settes over ilden i kokende vann; småkoker til den er mør, ca. 1½—2 timer efter størrelsen. Anden anrettes med forskjellige kokte grønnsaker, som erter, blomkål, rosenkål og potetpuré. Serveres uten saus eller med frossen pepperrotsaus.

And kan også saltes som gås (se side 273).

And i gelé.

Tillages som gås i gelé (se side 273).

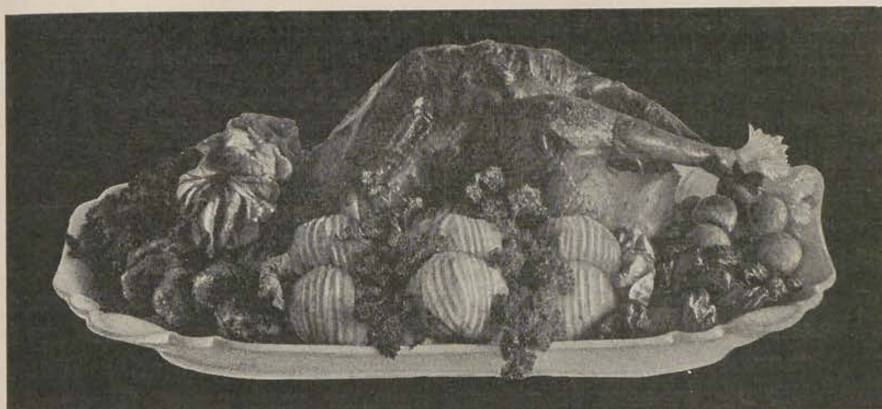
Galantine av and.

Tillages som galantine av gås (se side 274).

Kalkun.

(Dindon.)

Kalkunhanens kjøtt ansees for finere enn hønens; den bør helst være i en alder av 10—12 måneder; den bør da veie 5 à 6 kg. Unge haner har rødaktige føtter, hos gamle haner er de grå. Unge høner på 7—8 måneder kan også være utmerket gode. Kalkuner er best i månedene november—april. Er de eldre enn 1 år, må de fetes særlig. Om de er unge, kjennes på at kjøttet er hvitt, at huden på benene er glatt, fin og grålig hvit. Kalkunen slaktes ved at hodet avhugges. Kalkunen bør henge 4—6 dager på et kjølig sted; fryser den, mister den en del av den gode smak og kraft. En hane beregnes til 12 personer; en høne til 8—10 personer. Kalkunen rengjøres, svies og opsyes som gås (se side 268); vingene syes fast inn til kroppen; kun det ytterste ledd avskjæres. Før kalkunen syes op, må lårene befries for alle sener (se side 268). Man gjør to innsnitt på lårets innerside, over og



Kalkunstek.

under siste ledd. Man kan da ta senene én efter én, idet man stikker en stoppenål i dem og dreier denne hurtig rundt, således at senene snor sig rundt om nålen og rykkes ut.

Kalkun, stekt.

(Dindon rôti.)

1 kalkun
150 gr. flesk
150 gr. smør
1 liter kraft
salt
pepper.

Kalkunen plukkes straks den er slaktet, henger nogen dager, så kjøttet blir mørt. Den åpnes og rengjøres (se side 268), tørres med kjøttklæde, og gnides inn- og utvendig med en blanding av pepper og salt. Brystbenet trykkes ned, og kalkunen opsettes. Den belegges med tynne fleskeskiver, som bindes fast med tråd. Legges i pannen med brystet op og settes i en meget varm ovn. Når den begynner å brunes, dryppes den med den kokende kraft, senere dryppes den hvert kvarter med skyen. Den steker ca. 2—2½ time. Av og til kan man gni den med litt koldt smør over brystet, og når det er pent lysebrunt, legges et stykke hvitt papir, smurt med koldt smør, over. Ved anretningen helles litt av skyen på fatet; herpå legges den opskårne kalkun sammen som hel igjen. Den pyntes med salat, parisiennepoteter, kokte svisker og kokte epler. Eplene deles i to, skrelles med rotkniv, kokes møre i vann, vin og ganske litt sukker. Som saus serveres den innkokte sky eller spansk saus. Kalkunen kan fylles med kjøttfarse, brødfarse eller potetfarse. Til kjøttfarsen skrapes

kråsen, leveren og hjertet, og hakkes eller males sammen med samme vekt svinekjøtt og halvt så meget flesk som innmaten veiet. 100 gr. franskbrød utbløtes i vann og trykkes lett av. Brødet røres sammen med kjøttet, en knivsodd løk og 1 spiseskje finhakket persille. Arbeides godt sammen, og tilsettes litt efter litt 2 egg som er vispet sammen; pepper og salt has i efter smak; røres til en fin deig. Kalkunen legges med brystet nedad, skinnet ved halsen løsnes, derved fremkommer en åpning som en pose, og heri fylles farsen.

Farsert kalkun.

(Dindon farci.)

1 kalkun
5 trøfler
salt
pepper
60 gr. smør
150 gr. flesk
1 l. buljong.

Kalkunen plukkes, svies, åpnes, vaskes godt og tørres, hvorefter brystbenet utskjæres forsiktig innenifra; eller kalkunen legges på brystet, og med en skarp kniv skjæres huden igjennem langs med ryggen. Benet skjæres nu med forsiktighet fra. Bryst og lår spekkes med finskårne trøffelstrimler, og kalkunen henger 2—5 dager efter årstiden. Dagen før kalkunen skal benyttes, tillages følgende hønsefarse til å fylle den med:

Hønsefarse:

2 høner = ca. 400 gr. skrapet hønsekjøtt
30 gr. salt
1 teskje hvit pepper
15 gr. hvetemel
2 eggeplommer
1 eggehvite
½ l. fløte
3 trøfler.

Hønsekjøttet skrapes fra sener og hinner, blandes med krydderiene og males på kjøttkvern 6 ganger. Støtes derefter med melet til en fin deig. Eggene vispes og has i farsen litt efter litt under omrøren; står således til næste dag. — Farsen legges nu i en bolle som settes i en balje med is, og den tykke fløte irøres teskjevis under stadig omrøren, likeså trøflene, skåret i små terninger, salt og pepper efter smak. Kalkunen tørres med fuktig kjøttklæde, gnides med salt og pepper, fylles med hønsefarsen; kalkunen syes fast sammen, opsettes, belegges med fleskeskiven, bindes om med tråd, smøret brunes i gryte, kalkunen legges i med brystet op, kråsen legges i, buljongen spedes på, og det småkoker under tett lokk 1½—2 timer. Når kalkunen er omtrent ferdig, helles kraften fra, og fleskeskiven tas bort. Smelt smøret og hell det over kalkunbrystet. Halvparten av kraften helles tilbake igjen, gryten settes i varm ovn, og kalkunen stekes ferdig, idet den ofte dryppes

med skyen. Kalkunen skal kun være lysebrun. Kalkunen skjæres pent op, legges op på varmt fat, så den ser hel ut; pyntes med salat, erter, tomater, persille og franske poteter.

Farsert kalkun med kastanjer.

(Dindon farci aux marrons.)

1 kalkun
salt
pepper
150 gr. flesk
60 gr. smør
1½ l. kjøttkraft
1¼ kg. kastanjer
1 kg. flesk.

Kalkunen behandles som i foregående opskrift. Skallene åpnes på kastanjene; de dyppes i rykende varmt fett, og man tar dem op efter ½ minutts forløp. Man fjerner skallene og koker dem omtrent møre i kjøttkraft; tas op og avkjøles. Kastanjene blandes med det finhakkede flesk, som er gnidd gjennem hårsikt. Denne deig fylles i kalkunen, som bindes sammen og stekes i varm ovn eller gryte på samme måte som forklart i foregående opskrift. Glem ikke å dryppe ofte med skyen. Kalkunen skjæres pent op og anrettes med brunede poteter og hodesalat. Serveres med skyen eller jevnet brun saus.

Kalkun à la Milanaise.

(Dindon à la Milanaise.)

1 kalkun
250 gr. saucisser
¼ kg. kastanjer
8 svisker
4 pærer
1 dcl. hvitvin
fleskeskiver
pepper
salt
smør.

Forvell saucissene og ta skinnet av dem når de er kolde, skjær dem i skiver, tilsett 60 gr. smør, ha i de kokte, skrelte kastanjer, de forvellede svisker, hvorfra stenene er uttatt, pærene, som er skrellet og delt i 4, samt kalkunleveren, som er overhelt kokende vann og grovhakket. Surrer i smøret i 4 minutter, hell smøret fra og tilsett vinen. Den rensede kalkun fylles med denne deig, idet man løsner skinnet ved halsen og fyller den fremkomne pose, hvor kroen har sittet. Kalkunbrystet dekkes med skiver av varmt flesk, settes i varm ovn i ca. 2 timer, dryppes ofte med varmt smør eller fett. Serveres med salat, stekte eller fylte tomater, franske poteter og jevnet, brun saus.

Kalkun à la Toulouse.

(Dindon à la Toulouse.)

1 kalkun
½ citron
150 gr. flesk
kjøttkraft
1 løk
1 gulerot
1 nepe
1 sellerirot
1 suppevisk (persille, timian, laurbærblade)
2 hvite pepperkorn
salt.

Den rensede kalkun gnides på brystet med den overskårne citron. Fleskeskivene legges i bunnen av gryten, kalkunen legges herpå, dekkes med smurt, hvitt papir, og overhelles så meget kokende kraft at den nettop er dekket. Når kraften igjen koker og er skummet, legges de rensede, i store stykker skårne røtter i samt suppevisk og krydderier; småkoker fra 1½—2¼ time efter kalkunens størrelse. Av kraften lages en jevn, lys saus, som siles over små kjøttboller, champignons, trøfler og selleri. Kalkunen skjæres pent op, anrettes som hel på et litt dypt fat og omgis med eller overhelles sausen.

Kalkun à la reine.

(Dindon à la reine.)

1 kalkun
½ citron
150 gr. flesk
kjøttkraft
salt
2 gulerøtter
1 nepe
1 løk.

Den rensede kalkun gnides over brystet med den overskårne citron. Den dampes mør i en gryte, som er belagt i bunnen med fleskeskiver, påhelles 1 l. kokende kjøttkraft, koker op, skummes og tilsettes de rensede, grovskårne røtter. Koker 1½—2½ time. Anrettes og overhelles en god østerssaus.

Kalkun med krepsesaus.

(Dindon à la sauce aux écrevisses.)

1 kalkun
½ citron
150 gr. flesk
1 gulerot
1 løk
salt
kjøttkraft
25 gr. smør
25 gr. krepsesmør
20 kreps
40 gr. hvetemel
6 dcl. nysilt melk eller fløte
1 eggeplomme
salt
pepper
en knivsodd sukker.

Den rensede kalkun gnides over brystet med den overskårne citron; dampes mør i en gryte, belagt i bunnen med fleskeskiver; påhelles den kokende kjøttkraft, koker op, skummes og tilsettes de rensede, grovskårne røtter. Koker 1½—2¼ time efter størrelsen. Kalkunen opskjæres pent og legges op på et litt dypt fat. Til sausen, som helles over kalkunen, smeltes smøret, melet røres i samt krepsesmøret (se side 8), spedes med fløten eller halvt fløte, halvt melk, småkoker i 5 minutter. Eggeplommene vispes og has i sausen tillikemed krepsehalene og krydder efter smak.

Kalkun med tomatsaus.

(Dindon aux tomates.)

Kalkunen kokes som ovenfor forklart; serveres med tomatsaus, og fatet pyntes omkring med kokte nudler, overstrøes med finhakket persille.

Kalkunfrikassé.

(Dindon à la sauce fricassée.)

1 kalkun
½ citron
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 l. kjøttkraft
salt
1 boks asparges.

Efterat kalkunen er rengjort og utvannet et par timer, gnides den over med citron og settes tillikemed hjerte og krås over ilden i kokende saltet vann. Når det er kokt op igjen, skummes godt. Småtrekker under lokk i ca. 2—3 timer. Kalkunen tas op når den er mør, helles over med koldt vann, skjæres i passende stykker, legges høit i et litt dypt fat med et par skjeer av kraften. Fatet tildekkes og holdes varmt over damp. Smøret smeltes i en kasserolle, blandes med mel, spedes litt efter litt med den kokende kraft under stadig omrøren. Sausen gis et opkok, settes bort over svak varme og småkoker ½ time, skummes, saltes. Ved anretningen tilsettes 1 teskje citronsaft og 25 gr. koldt smør. Omkring på fatet legges små bunker asparges vekselvis med grønne erter.

Eldre kalkuner, som ikke egner sig for steking, kan med fordel benyttes som kokte med asparges, champignons-, selleri- eller pepperrotsaus.

Kalkun i brun saus.

Kalkunen stekes som farsert kalkun, men fylles ikke. Opdeles i passende stykker, anrettes på flatt fat med kjøttboller og kokte hvite røtter og overhelles trøffelsaus. Terteblade legges omkring.

Kalkun à la Chipolata.

(Dindon à la Chipolata.)

1 kalkun
1 kg. kalvekjøttfarse
150 gr. flesk
1 boks champignons
¼ l. gulerøtter
¼ l. neper
50 gr. smør
¼ l. kjøttkraft
½ l. spansk saus (brun saus).

Den rensede kalkun tørres godt. 750 gr. farse legges inn i dyret. Kalkunen settes i varm ovn og dryppes ofte, står 1¾ eller 2¼ time efter størrelsen. Når kalkunbrystet er passe brunt, dekkes det med et 4 ganger sammenlagt, smurt papir. De rensede røtter stikkes ut med jern i størrelse av erter, og hver sort for sig. Smøret deles og smeltes i hver sin gryte; gulerøttene småtrekker med halvparten av kraften i den ene i ¾ time, og nepene med resten av kraften i den annen i ½ time. Grytene rystes ofte; hvis nødvendig må man tilsette litt mere kraft. Resten av farsen lages op til små avlange boller, som stekes i smør. Kalkunen

skjæres pent op, legges op på et avlangt fat og omgis med grupper av gulerøtter, neper, champignons og kjøttboller. Sausen siles over det hele.

Salmis av kalkun.

1 kalkun
25 små fiskeboller
25 — kjøttboller
1 boks champignons
1 l. reker
100 gr. smør
50 gr. rekesmør (se side 8)
100 gr. hvetemel
3 dcl. madeira
kraft
hummerfarve
150 gr. flesk
salt
sukker.

Kalkunen rengjøres og belegges med tynne fleskeskiver, bindes over med tråd, legges i gryte, påhelles 2 l. kokende vann, saltes og dampes ca. 2½ time, mens den av og til dryppes eller helles over med kraften. Tas op når den er mør, og skjæres i pene, ikke for store stykker; alle ben fjernes best mulig. Smør, rekesmør og mel røres sammen, spedes med den godt silte kraft, småkoker i 10 minutter, tilsettes vin, salt og en knivsodd sukker. Kjøttboller, fiskeboller, champignons og reker varmes i sausen, men skal ikke koke. Sausen helles over kalkunen, som er lagt op på et avlangt fat.

Galantine av kalkun.

Galantine av kalkun tillages som galantine av gås (se side 274).

Kalkun i gelérand.

Forklaring herpå finnes side 31.

I midten av geléranden legges det kokte, kolde kalkunkjøtt, blandet med opskåren salat, tomater, hårdkokte, kløvde egg, og dekket med majones.

Høns.

H ø n s som skal stekes eller lages til frikassé, bør ikke være meget over 1½ år gamle. Eldre høns anvendes med fordel til supper, farse, stuinger og salat. Enten de er unge eller gamle, bør de henge 3—6 dager innen de benyttes. Høns slaktes ved at hodet avhugges. Ved innkjøp av slaktede høns må man være opmerksom på om de er kjøttfulle og fete, om skinnet er tynt og lyst med et lett blålig skjær, og om føttene er store og bøielige. Er gumpen grønnlig, har hønen hengt for lenge.

K a p u n e r kalles unge, ufruktbargjorte, fetede hanekyllinger, som ikke skal være mere enn 10—12 måneder gamle, og bør ribbede veie ca. 3 kg. for å være av fineste sort.

P o u l a r d e r er unge fetede, ufruktbargjorte høner, som har ennu finere, men kanskje ikke så saftig kjøtt som kapunens; poularder bør ikke være mer enn 7—8 måneder når de slaktes. Man opnår høiere pris for kapuner og poularder enn vanlige høns, men så står de også over dem både i smak og utseende. Forat kjøttet skal bli mørt, bør de henge 1 uke innen de anvendes. Fra november til april er de best.

K y l l i n g e r bør være 3—4 måneder før de slaktes.

R u s s i s k e h ø n s, Volga-høns, er som regel unge og fetede. De kjøpes plukkede og frosne, og tines op i koldt vann.

Dampstekt poulard à l'aurora.

(Poularde à l'aurore.)

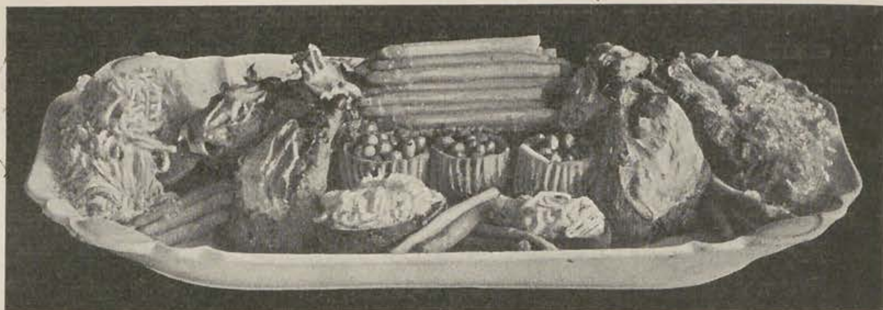
1 poulard eller kapun
½ citron
25 gr. skinke
100 gr. flesk
60 gr. smør
2 gulerøtter
1 rødløk
1 skive selleri
trøfler
¾ l. hønse- eller kalvebuljong
1 dcl. madeira
3 dcl. brun sky
salt
pepper.

Fuglen rengjøres som vanlig (se side 268), gnides med den overskårne citron på bryst og ben, hvorefter bryst og ben dyppes et øieblikk i kokende vann. Den spekkes med trøffelstrimler og gnides inn- og utvendig med pepper og salt. Poularden opsettes, brystet belegges med fleskeskiven, som bindes fast med tråd. Smøret brunes i jerngryte, poularden legges i, brunes pent på alle sider og tas op. Gulerøtter, rødløk og selleri renses og hakkes fint, legges i gryten tillikemed skinken, fuglen legges i med brystet op, og 2½ dcl. buljong helles på. Koker under lokk til buljongen er innkokt, resten av buljongen has i; gryten settes uten lokk i varm ovn, og poularden stekes mør, dryppes hvert 10de minutt. Vinen helles over 5 minutter før fuglen er ferdig. Poularden legges op på varmt fat. Grønnsakene tilsettes den brune sky, koker i 10 minutter, siles gjennem kjøttklæde, opvridd i kokende vann. Alt fett skummes vekk, sausen gis et opkok, kryddres efter smak. Poularden skjæres pent op,, legges sammen som hel, omgis med potetkurver, fylt med forskjellige grønnsaker. Sausen serveres særskilt.

Høns med asparges.

(Poularde aux asperges.)

2 høns
150 gr. smør
50 gr. hvetemel
kajenne
1 knivsodd sukker
1 dcl. sherry
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
½ kg. asparges.



Høns med asparges.

Hønsene plukkes, svies, åpnes, skylles godt, legges i vann i 4 timer. Settes over ilden i kokende, saltet vann, skummes godt når det koker op, småkoker under lokk til hønsene er møre, 1—4 timer efter alderen. Hønsene tas op, skylles over med koldt vann, holdes varme over damp; kraften siles, står ¼ time; fettet skummes av. Smør og mel røres sammen, spedes med ¾ l. av kraften, småkoker ½ time, tilsettes sukker, vin og kajenne. Idet hønsene skal serveres, jevnes sausen med eggeplommene, som er vispet sammen med fløten. Hønsene skjæres op i pene stykker, disse varmes i sausen, men skal ikke koke. Aspargesene varmes eller kokes, så de er ferdige samtidig med sausen. En stor, tykk skive franskbrød legges midt på fatet, hønsestykkene, overtrukket av saus, legges omkring på hver ende av fatet. Potetskåler, fylt med potet- eller ertepuré, settes på langsiden av fatet, likeså timbalskåler, fylt med erter. På brødskiven og i småbunker omkring på fatet legges de kokte, rykende hete asparges.

Høns med ris og tomater.

1 høne.
200 gr. risengryn.
½ kg. tomater
100 gr. smør
1 løk
1 l. kraft.

De vaskede, skåldede gryn tilsettes løken, som er stekt i smøret, overhelles kraften, ca. 2 dcl. ad gangen, må røres ofte i. Tomatene befries for skinn, hakkes grovt og blandes i risen. Hønen renses, vaskes, tørres godt og fylles med risen, når denne er nettop kokt mør. Hønen legges i gryte og dryppes med smeltet smør. Lokk legges på gryten, som settes i en varm ovn. Kjøttet kokes sakte og dryppes ofte med

smeltet smør. Lokket tas av når hønen er ferdig, så den får en pen brun farve. Serveres med tomatsaus.

Høns med kreps.

(Poularde aux écrevisses.)

1 kokt høne
30 kreps
40 gr. hvetemel
citron
1 knivsodd muskat
2 eggeplommer
salt
80 gr. smør.

Krepseskallene støtes med smøret, settes over ilden og småtrekker under stadig omrøren i 10 minutter, påhelles ½ l. kokende vann, koker ¼ time. Tas av ilden, står en stund, avskummes alt det røde smør, pass at intet vann følger med; siles og has i en annen gryte, irøres melet, spedes med hønsekraften til en passe jevn saus, ca. 6 dcl., tilsettes saft av ¼ citron, salt og muskat efter smak, småkoker i 10 minutter. Krepsehalene samt den opskårne høne varmes i sausen. Ved anretningen legges hønsestykkene sammen og litt høit på fatet; litt av sausen helles over. Pyntes med de stuede krepsehaler. Resten av sausen jevnes med eggeplommene, krydres efter smak og serveres særskilt.

Høns à la bonne femme.

(Poularde à la bonne femme.)

1 ung høne eller 2 kyllinger
100 gr. smør
1 løk
1 gulerot
salt
pepper
80 gr. hvetemel
1 l. kjøttkraft
1 kg. tomater eller ¼ l. tomatpuré
12 champignons
1 spiseskje finhakket persille.

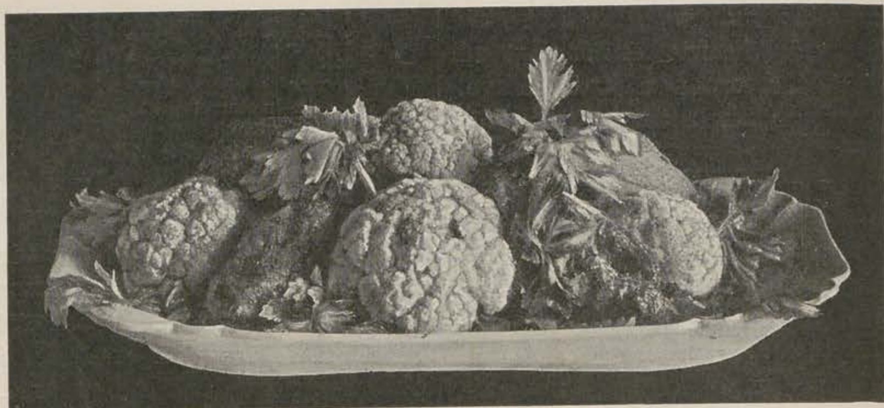
Den rensede, utvannede høne skjæres op i stykker som til frikassé. Smøret smeltes, irøres den rensede, i skiver skårne løk og gulerot, trekker i smøret i 5 minutter under omrøren. Hønsestykkene krydres med salt og pepper og trekker i smøret i 5 minutter; melet strøes over, kraften tilsettes samt de flådde, opbrukne tomater eller tomatpuréen; omrøres til det koker, småkoker derefter under lokk til hønen er mør. Champignons og finhakket persille has i samt pepper og salt efter smak. Anrettes på et litt dypt fat. Er sausen for tykk, spedes med litt kjøttkraft.

Høns à la royale.

(Poularde à la royale.)

1 høne
1¼ l. vann
20 gr. løk
1 nellik
1 lite laurbærblad
2 pepperkorn
1 bunt persille
5 gr. salt
70 gr. smør
25 gr. hvetemel
1 boks champignons
2 eggeplommer
2 skjeer fløte.

Den rensede, utvannede høne settes over ilden i det



Høns med blomkål.

kokende vann; når det koker og er avskummet, tilsettes løk, nellik, laurbærblad, pepperkorn, persille og salt. Settes over svak varme, og koker til hønen er mør, 2—4 timer efter alderen. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte, avskummede kraft, så meget at man får en passe jevn saus; småkoker i 10 minutter. Straks hønen tas op av kraften, skylles den over med lunkent vann, skjæres op i passende stykker. Halvparten av sausen tas av, jevnes med eggeplommene og fløten og serveres særskilt. Hønsekjøttet og champignons varmes i resten av sausen og anrettes på et litt dypt fat.

Høns med blomkål.

2 høns
60 gr. smør
salt
½ l. vann
300 gr. kalvebrissel
150 gr. flesk
champignons
50 gr. hvetemel
2 eggeplommer
2 à 3 blomkålhoder.

Hønsene renses og utvannes i 4 timer, tørres godt. Kalvebrisselen ligger i vann 1 time, forat alt blod kan trekkes ut. Den blancheres, d. v. s. den legges i lett saltet, koldt vann og småkoker heri i 10 minutter, og settes derefter over ilden i ½ l. kokende, saltet vann, og koker til den er hvit og fast, omkring ½ time. Avkjøles i koldt vann og legges op på kjøttklædet. Kalvebrisselen og champignonene skjæres op i skiver, omrøres i det smeltede smør i 5 minutter, tas op, og melet røres derefter med smøret i 2 minutter, spedes med 5 dcl. brissel og champignonkraft og småkoker i 5 minutter, tas av ilden. Champignons og brisselen

legges i, jevnes med de vispede eggeplommer, krydres efter smak. Hønsene fylles med denne stuing, belegges med fleskeskiver, som bindes over med tråd, settes op og settes over ilden i 2 l. kokende kalvekraft, småkoker til hønsene er møre. Til hønsene serveres lys blomkålsaus. Hønsene skjæres pent op og legges på avlangt fat mot en brød- eller rissokkel, vekselvis med kokt blomkål.

Kokte høns.

2 høns
1 suppevisk
1 knivsodd muskatplomme
90 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 dcl. fløte
pepper
salt
2 l. kokende vann
grønnsaker.

Hønsene rengjøres på vanlig måte, legges i gryte med suppevisken, pepper, salt, gule og hvite røtter eller sellerirøtter alene, påhelles det kokende vann, koker over svak varme, inntil de er møre. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte kraft fra hønsene til en passe jevn saus; den vispede fløte has i like før anretningen. Hønsene skjæres pent op og legges høit midt på fatet, de pent opskårne røtter legges omkring, sausen helles over.

Kokte høns serveres også i tomatsaus, østerssaus eller pepperrotsaus.

Hønsefrikassé.

Hønsene plukkes, åpnes, rengjøres og legges i vann natten over. Settes over ilden i kokende vann i 5 minutter, legges i koldt vann, settes igjen over ilden i kokende vann med en skje salt. Skummes, koker under lokk til de er møre, 3—5 timers kok; legges i koldt vann; det ytterste skinn fratas, og hønsene deles op.

Saus: 60 gr. smør smeltes, irøres 50 gr. mel, spedes med kraften, ca. ¾ l., småkoker 15 minutter, tilsettes en knivsodd kajenne, ¼ teskje sukker samt et glass sherry. — Sausen kan jevnes med 1 eggeplomme, utrørt med 1 dcl. fløte. Kokt selleri, blomkål, grønne erter eller makaroni kan serveres i sausen.

Høns i karri.

Høns i karri tillages som hønsefrikassé, kun at man tilsetter karri i sausen efter smak. De kokte, opskårne høns serveres midt på fatet og omgis av kokt ris. Vin og eggeplommer tilsettes ikke.

Galantine av høns.

Galantine av høns tillages som galantine av gås (se side 274).

Høns i gelérand.

Høns i gelérand tillages som kalkun i gelérand (se side 31).

Høns med ris.

1 høne
salt
200 gr. skinke
60 gr. flesk
1 l. kalvekraft
1 løk
1 gulerot
1 suppevisk
¼ kg. risengryn
3 eggeplommer.

Hønen rengjøres på vanlig måte, tørres og gnides innvendig med litt salt. Lever, krås, skinken og flesket hakkes til en fin deig, som fylles inni hønen. Denne opsettes og legges i gryte sammen med løken, guleroten og suppevisken, påhelles den kokende kraft og kokes mør over ganske svak varme. Grynene vaskes og skåldes. En time før anretningen tas røttene op, og grynene has i kraften. Hønen tas op når den er mør, skjæres op og legges på et varmt, rundt fat; grynene jevnes med eggeplommene og anrettes omkring hønen.

Høns over høns.

1 ung fet høne
2 spiseskjeer kjøttsky
60 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
1½ l. vann
salt
spansk saus
estragonblade
1 svineblære.

Hønen plukkes, svies, åpnes, vaskes godt og gnides ut- og innvendig inn i litt varm utspedd eddik. Kjøttskyen, smør og den finhakkede persille blandes; dette legges inn i hønen, som syes sammen, surres litt og legges inn i den godt utvannede svineblære, som bindes sammen og syes inn i en serviett. Settes over i kokende saltet vann og småkoker uten ophør i 2 timer. Tas op. Befries for serviett og blære. Hønen serveres med sin kraft og spansk saus, tilsatt med litt finhakket estragon. Spansk saus = brun saus med 1 dcl. kjøttsky, kokt sammen i 10 minutter.

Kyllinger.

(Poulets.)

Gode kyllinger, godt opfôret, er lett fordøielige, og overgår deri alt annet kjøtt. Kyllingen får som stekt et rundt og fetere utseende, om det skarpe brystben tas ut før kyllingen fylles med smør og persille eller annet. Man trykker da brystbenet ned utenpå, så det knekkes, hvorefter man vrir det løs innvendig fra og tar det bort. Av kyllinger beregnes ½ til hver person.

Kyllingstek.

(Poulet rôti.)

Kyllingene skåldes eller plukkes, svies, åpnes og legges i vann 1 time, stilles således at vannet kan renne av, tørres godt med et tørt klæde. Brystbenet trykkes ned eller tas ut, og kyllingen fylles med blandet persille og smør; settes pent op; gnides med salt.

60 gr. smør pr. kylling brunes lyst, heri legges kyllingene med brystet ned først; brunes pent lyse på alle sider, krås, hjerte og lever legges i, dryppes med søt fløte og litt kjøttkraft; det siste for å spare på smør og fløten; småsurrer under lokk ca. 1½ time med brystet op. — Sausen kokes sterkt inn i 5 minutter med et par spiseskjeer fløte, et par spiseskjeer kold kraft eller koldt vann og 25 gr. koldt smør; må røres i hele tiden. Siles eller ikke, som man vil. Anrettes med stekte poteter, tomater, agurksalat og bladsalat.

Kylling à la française.

(Poulet rôti à la française.)

1 kylling
30 gr. smør
2½ dcl. buljong
1 liten løk
1 gulerot
2 skiver flesk
salt
pepper.

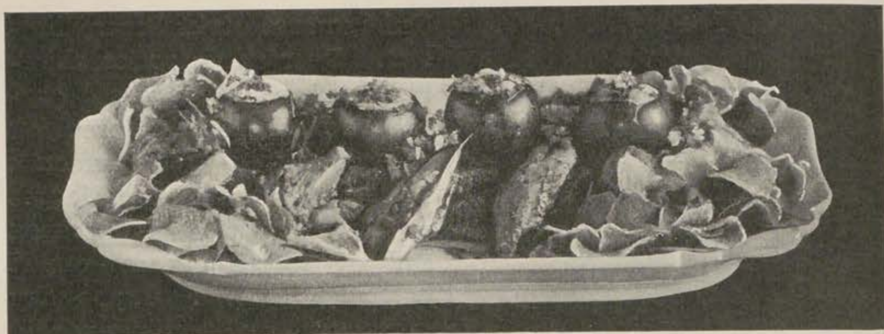
Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres og settes op. Gni smøret tykt over brystet. De rensede røtter skjæres i skiver og legges i gryten med flesket, leveren og hjertet, surrer over varmen i 10 minutter; kyllingen legges i, krydres med pepper og salt og stekes i varm ovn i ca. 40 minutter. Drypp sky ofte over, og hvis nødvendig dekkes brystet med smurt papir for å hindre det i å bli for brunt. Når kyllingen er ferdig, tas all tråd vekk. Fettet i gryten siles fra, tilsettes buljongen, koker sterkt i 3 minutter, krydres og siles. Sausen helles over kyllingen, og omkring denne legges småbuketter av karse. Brødsaus serveres særskilt.

Kylling à la Marengo.

(Poulet sauté à la Marengo.)

2 kyllinger
1¼ dcl. salatolje
½ l. spansk saus
2 tomater
1 dcl. sherry
12 champignons
6 oliven
1 trøffel
salt
pepper
butterdeigsnitter.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres, deles op i pene stykker og stekes pent brun i oljen, legges op for å dryppe av, og oljen helles fra. Den spanske saus varmes med de opdelte tomater; kyllingstykkene legges i når



Kylling à la parisienne.

sausen koker; tilsett sherry, champignons, oliven, befridd for stener, og trøffelen, skåret i strimler; småtrekker 1 time eller til kyllingene er mør. Kyllingene legges høit op på varmt fat; sil sausen over og legg champignons, oliven og trøfler omkring. Butterdeig, utskåret og stekt i form av halvmåner eller spisser, legges omkring.

Kylling à la parisienne.

(Poulet à la parisienne.)

1 à 2 kyllinger
salt
pepper
100 gr. smør
1 teskje hakket løk
100 gr. risengryn
1 lite laurbærblad
4 tomater
1 l. kjøttkraft.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres, skjæres op i passende stykker, krydres med pepper og salt og stekes pent brun i smøret. Risengrynene brunes for sig i 50 gr. smør; når de er gyllenbrune, legges de sammen med kyllingen, tillikemed laurbærbladet og de avskallede, grovt opskårne tomater. Den kokende kjøttkraft helles på, og gryten settes i meget varm ovn 1 time, eller til kyllingen er mør. Risen overhelles med 1 dcl. kalvekraft, hvis den har kokt for tørr, røres om med en gaffel. Anrettes langsefter på et avlangt fat, kyllingstykkene legges omkring, uthulede tomater, fylt med forskjellige grønnsaker eller farse, stilles op på risen, salat og persille eller kjørvelblade legges omkring.

Kylling i cocotte.

(Poulet en cocotte.)

1 à 2 kyllinger
150 gr. rå skinke
60 gr. smør
1 liten løk
2 spiseskjeer grovhakket champignons
2 tomater
salt
pepper
30 gr. hvetemel
1 spiseskjefull kalvekraft.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres og skjæres op i passende stykker. Stykkene krydres med pepper og salt og stekes i smøret eller salatolje, til de er pent brune. Løken hakkes fin, champignonen grovhakkes og skinken skjæres i terninger; dette blandes sammen og ristes nogen minutter i 1 skje smør. Helles op, så all væske kan renne fra. Legges derefter lagvis med stykkene av kyllingen i en cocotte; øverst legges temmelig tykke skiver av de flådde tomater. Cocotten dekkes med lokk, settes i varm ovn og småsurrer inntil 3/4 time. Melet eltes sammen med 1 liten skje smør, og småstykker herav stikkes ned i cocotten 15 minutter før anretningen, likeså 1 à 2 dcl. kalvekraft, hvis stuingen er for tykk. Kyllingen anrettes helst i cocotten, men kan også legges op på et varmt fat.

Kylling à la reine.

(Poulet sauté à la reine.)

1 à 2 kyllinger
60 gr. smør
trøfler
1 1/4 dcl. fløte
3 spiseskjeer hvit saus
50 gr. krepsesmør
1 teskje citronsaft
salt
kajenne
asparges.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres og skjæres op i passende stykker. 60 gr. smør smeltes, kyllingstykkene saltes lett og legges i tillikemed trøffelskivene, trekker i smøret, men skal ikke brunes. Lokk legges på sautépannen, som settes i varm ovn, og kyllingen koker til den er mør. Når kyllingen er kokt, tas pannen ut, smøret helles fra, og pannen skylles med litt vin, champignonsaft eller hønsebuljong; koker inn nogen minutter. Fløten og den hvite saus has i pannen, koker inn til det halve, tas av ilden, irøres krepsesmøret, citronsaft, kajenne og aspargestopper. Kyllingstykkene legges i et litt dypt fat, og sausen helles over.

Kylling à la cardinal.

(Poulet sauté à la cardinal.)

1 à 2 kyllinger
salt
2 purrer
80 gr. smør
12 champignons
3/4 dcl. fløte.

Saus:

60 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. hønsekraft
2 1/2 dcl. fløte
2 pepperkorn
1 kvast persille
saft av 1/4 citron
salt.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres og skjæres op i passende stykker. 60 gr. smør smeltes i sautépannen,

kyllingstykkene legges heri, strøes med litt salt, tilsettes det hvite av 2 purrer, som er skåret i skiver og har trukket i 20 gr. smør i 5 minutter. Pannen dekkes til og settes i ovnen. Småsurrer til kyllingen er mør. Nogen minutter før anretningen has de grovhakkede champignons i. Kyllingstykkene legges op på et litt dypt fat. Pannen skylles med litt vin, champignonsaft eller kalvebuljong, koker inn nogen minutter, helles op og benyttes i sausen. Til sausen smeltes smøret, tilsettes pepperkorn, persillekvasten og melet, røres over svak varme i 10 minutter, spedes med kraften, gis et opkok. Citronsaft, salt og fløten vispes i; purren og champignonene varmes i sausen, og alt helles over kyllingen.

Kylling med tomater.

(Poulet sauté aux tomates.)

1 à 2 kyllinger
salt
60 gr. smør
1¼ dcl. hvitvin
1¾ dcl. brun saus
1¼ dcl. tomatpuré
aubergines
4 tomater.

Kyllingen rengjøres som vanlig, tørres og skjæres op i passende stykker. Smørret smeltes i sautépannen og gjøres meget varmt, uten å brunes, kyllingstykkene strøes med litt salt og legges i pannen. Man lar dem hurtig brunes, vend dem av og til, forat de kan bli jevnt brune over det hele. Lokk legges på pannen, som settes i varm ovn, småtrekker til kyllingen er mør. Stykkene legges op, smøret helles fra, og pannen skylles med vinen, koker inn til det halve, tilsettes den brune saus og tomatpuréen, koker inn i 10 minutter. Kyllingen legges op på fat og omgis med de flådde, hakkede tomater, kokt i smør, samt fine skiver av aubergines, krydret med pepper og salt og ristet i smør. Sausen helles over kjøttet.

Kylling-frikassé.

(Frikassé de poulet.)

1 à 2 kyllinger
2 dcl. grønne erter
12 kreps
75 gr. krepsesmør
10 champignons
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 spiseskje finhakket persille
1 eggeplomme
4 spiseskjeer fløte.

Kyllingen rengjøres som vanlig, settes over ilden i kokende, saltet vann eller tynn buljong, koker inn til den er halvkokt, tas op og skjæres pent op. Kraften siles og settes igjen over med de rensede erter, koker til er-

terne er næsten møre. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften til en passe jevn saus. Den opskårne kylling og ertene legges i, småkoker under lokk, inntil den er kokt. Kyllingen legges op og holdes varm. Kort før anretningen røres krepsesmøret, persillen og champignonene i sausen, som i siste øieblikk jevnes med eggeplommen, fløten og 25 gr. koldt smør. — Sausen helles over kyllingen og krepsehalene.

Kyllingfileter, spekkede.

(Filets de poulet piqués.)

Kyllinger
salt
pepper
trøfler.

Kyllingene rengjøres som vanlig og tørres. Skinnet trekkes av, og hver halvdel av brystet løsnes forsiktig fra benet. De legges på et fat, strøes med litt salt og pepper, ligger ½ time. Kyllingbrystene spekkes derefter med finskårne trøfler i jevne rader, 3 à 4. En flat kasserolle smøres med koldt smør, heri legges filetene med den spekkede side op tett inntil hverandre, et smurt papir legges over, kasserollen settes i ovnen, og filetene småsteker der 10—20 minutter. Legges på anretningsfatet i rundkrets. I midten fylles en eller annen puré av spinat, erter, trøffel eller champignons.

Kylling-suprêmer à la favorite.

(Suprêmes de volaille à la favorite.)

«Filet» og «suprêmer» er en og samme ting; herved forståes fuglens bryst, delt langs brystbenet i to deler og skinnet fjernet. Av hver filet eller suprême kan man få den store og lille filet; men det er kun av større fugl man tar begge; av en liten kylling f. eks. avskjæres ikke den nederste del, den lille filet. Suprêmer tilberedes uten eller iallfall med så lite væske som mulig, da de ellers vil bli hårde.

Suprêmer kan brunes, tilberedes lyse eller dampkokes. I første tilfelle krydres de med litt fint salt, vendes i hvetemel og legges i en sautépanne med hett, avklaret smør, ikke brunet. Suprêmene pensles med vispet egg og settes i het ovn i 10—15 minutter; sautéres på begge sider.

Lyse suprêmer krydres med fint salt, legges i panne med nysmeltet smør, vendes i smøret flere ganger, dryppes med litt citronsaft; lokk legges på pannen, som set-

tes inn i en meget varm ovn, til suprêmene er ferdige, 5 à 10 minutter. Smøret helles fra; pannen skylles med litt vin, champignonsaft eller hønsekraft; denne sky benyttes i sausen.

Dampkokte suprêmer krydres med fint salt, dryppes med nogen dråper frisk citronsaft, legges på smurt fat eller tallerken, og et smurt papir legges over, men skal ikke berøre kjøttet, og en annen tallerken hvelves over. Settes over en dampende vannkjel i 25 minutter. Suprêmer må, hvilken måte de enn er tilberedt på, serveres straks de er ferdige, ellers blir de lett hårde. Av det tiloversblevne hønsekjøtt lages farse eller forskjellige andre retter. Av skroget kokes buljong.

Kylling
champignons
salt
mel
smør
egg.

Suprêmene utskjæres, saltes, meles og legges i en panne med hett, avklaret smør, pensles med egg, settes i varm ovn og sautéres på begge sider. Ved anretningen omgis de med champignons, som er hakket og har trukket i smør et par minutter, overhelles med en god, lys champignonsaus.

Kylling-suprêmer med suprême-saus.

(Suprêmes de volaille à l'anglaise.)

Kylling
4 dcl. suprême-saus
trøfler
champignons
salt
citron
smør.

Suprêmene utskjæres, krydres med salt, legges i panne med nysmeltet smør, vendes rundt i smøret flere ganger, dryppes med litt citronsaft, lokk legges på pannen, som settes i meget varm ovn til suprêmene er ferdige, eller ca. 10 minutter. Ved anretningen dekkes suprêmene med suprême-saus, tilsatt strimler av champignons og trøfler.

Kylling-suprêmer à la cardinal.

(Suprêmes de volaille à la cardinal.)

Kylling
flesk
salt
citron
smør
reke-, krepse- eller
hummerragout.

Suprêmene utskjæres, spekkes med fine fleskestrimler, krydres med litt salt, legges i panne med nysmeltet smør, vendes rundt i smøret flere ganger, dryppes med litt citronsaft, lokk legges på sautépannen, som settes i meget

varm ovn, til suprêmene er ferdige, eller ca. 10 minutter. Anrettes rundt på et fat med krepseklør opad inn mot midten. Ragouten serveres i midten. Suprêmene pyntes med estragonblade og litt hummer- eller krepserogn, utgnidd og presset gjennem presse.

Kylling-fileter à la princesse.

(Filets de poulets à la princesse.)

Kylling
salt
smør
citron
egg
parmesanost
tomatsaus.

Suprêmene utskjæres, krydres med salt og citron, pensles med egg og vendes i den revne ost, legges i sautépannen med hett, avklaret smør; brun dem hurtig, vend dem av og til, legg lokk på og sett pannen i en meget varm ovn ca. 10 minutter. Anrettes høit på fatet, dryppes over med litt lett brunet smør og serveres med kraftig tomatsaus krydret med reven parmesanost.

Kylling-fileter à la Rose Marie.

(Filets de poulets à la Rose Marie.)

Kyllinger
salt
smør
citronsaft
østers
suprême-saus.

Filetene utskjæres, krydres med salt, dryppes med citronsaft, legges på godt smurt fat og dampkokes (se side 298). Ved anretningen legges de rykende varme fileter mot en lav sokkel av brød, ovenpå soklen legges, i det øieblikk der serveres, iskolde østers. Filetene dekkes med litt suprême-saus; resten av sausen serveres særskilt.

Kylling-fileter med asparges.

(Filets de poulet aux asperges.)

Kyllinger
salt
smør
citronsaft
asparges
sauce verte.

Filetene utskjæres, krydres med salt, dryppes med citronsaft, sautéres i smeltet smør. Filetene dryppes med litt av sausen, anrettes i rundkrets på fatet, og asparges-topper, stuet i smør, legges i midten. Resten av sausen serveres særskilt.

Kylling-fileter à la Tua.

(Filets de poulet à la Tua.)

Kyllinger
salt
mel
egg
smør
gåselever
½ dcl. madeira
5 dcl. sterk buljong
kajenne
15 gr. mondamin.

Filetene utskjæres, kryddres med salt, vendes i mel, legges i sautépannen i meget hett, avklaret smør, pensles med egg; lokk legges på pannen, som settes i meget varm ovn. Anrettes på skiver av gåselever og overhelles sausen. Til denne gis den sterke buljong et opkok, vinen tilsettes, og krydder efter smak. Mondaminen utrøres i ½ dcl. kold buljong, sausen småkoker derefter under omrøren i 5 minutter.

Kylling-fileter au raifort.

(Filets de poulets au raifort.)

Kyllinger
salt
citron
smør
kremfløte
pepperrot
rødbeteeddik.

Filetene utskjæres, kryddres med salt og citronsaft, legges i sautépannen med smeltet smør, settes tildekket i varm ovn. Anrettes i rundkrets på varmt fat og dekkes med en crême au raifort: ¼ l. kremfløte vispes stiv, heri røres 40 gr. reven pepperrot, litt eddik, sukker og salt efter smak.

Hønsefarse I. Hønsemousseline.

(Farce de volaille. Mousseline de volaille.)

½ kg. hønsekjøtt
½ l. fløte
2 små eggehviter
salt
pepper
muskat.

Hønsekjøttet skrapes og støtes fint, tilsettes krydderiene, eggehviten has i litt efter litt; rør med støteren hele tiden; farsen presses gjennem hårsikt, røres et par minutter, has i en bolle, som straks settes på is; blandes forsiktig litt efter litt med den kolde kremfløte. Farsen fylles enten i små timbaler eller lages op til boller. Lages boller, smøres først sautépannen med en pensel, dyppet i smeltet smør, og man lager boller med teskje på vanlig måte.

Hønse-mousseline à la Saint-Clair.

(Mousseline de volaille à la Saint-Clair.)

Hønsemousseliner
tarteletter
bechamelsaus
parmesanost
mager skinke
100 gr mel
2½ dcl. melk
salt
pepper
100 gr. reven ost
20 gr. smør
2 egg.

De kokte hønsemousseliner legges i ovale tarteletter, i hvis bunn er lagt en liten skje bechamelsaus, tilsatt litt reven ost. På hver mousseline legges en tynn skive kokt, mager skinke. I en jerngryte blandes melet og melken, til-

settes krydderier, bringes til kokepunktet under stadig omrøren; gryten tas av ilden, tilsettes osten, smøret og eggeplommene, tilsist de stive hviter. Gjennem kremmerhus eller sprøitepose legges litt av denne deig i en pen figur over skinkeskiven. Settes i varm ovn til souffléen er hevet. Anrettes straks. — Hønse-mousseline kan varieres, idet man tar gåselever, asparges, hummer o. s. v. istedenfor skinken og souffléen.

Hønsepølser à la Rossini.

250 gr. rått hønsekjøtt
30 gr. hvetemel
30 gr. smør
4 spiseskjeer hønsekraft
1 egg
salt
pepper
muskat.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, kokes til en fast, jevn deig. Legges op på en tallerken til det er helt avkjølet. Hønsekjøttet skrapes og støtes fint i morter, den kolde deig røres i litt efter litt, likeså det vispede egg og krydder efter smak. Farsen presses gjennem hårsikt. Små smale avlange former smøres godt med avklaret smør; beklæ dem med et tykt lag av farsen, i midten fylles en stuing eller salpicon, som dekkes med farsen, glattes med en i varmt vann fuktet kniv. Formene settes i en sautépanne, kokende vann fylles halvt op ad formene, dekk dem med et smurt papir, og kok dem i en ikke for varm ovn i 25—30 minutter. Vendes forsiktig ut av formene, avkjøles helt, vendes i egg og kavring og kokes lysgulbrune i smultgryte. Anrettes på oplagt serviett eller papirserviett og anrettes med trøffelsaus eller varm ravigotesaus. Til salpiconen kan f. eks. benyttes:

1 kalvebrissel
1 skive salt, kokt tunge
6 champignons
1 stor trøffel
3 à 4 spiseskjeer tykk, hvit saus.

Kalvebrisselen forvelles og kokes i kraft; skjær denne, tungen, champignonen og trøffelen i små terninger og bland dette med den hvite saus; krydder tilsettes efter smak.

Hønsefarse II.

250 gr. rått hønsekjøtt
$^{1}/_{4}$ l. fløte
$1^{1}/_{4}$ dcl. vispet fløte
1 eggehvite
40 gr. hvetemel
30 gr. smør
1 eggeplomme
1 snau dcl. kokende melk
salt
pepper
muskat.

Hønsekjøttet skrapes og støtes fint, tilsettes salt, pepper og ganske litt muskat. Eggehviten has i litt efter litt under stadig omrøren. Samtidig skal man ha følgende panade ferdig og kold: I en kasserolle siktes melet,

eggeplommen og krydderier has i, derefter tilsettes litt efter litt den kokende melk og det smeltede smør. Presses gjennem en hårsikt, has tilbake i gryten, og røres over varmen til det koker; koker under omrøren i 5 minutter. Legges straks utover et fat som er smurt med smør, likeledes smøres lett over deigen. De to deiger blandes nu godt sammen med støteren. Settes på is i 2 timer. Røres 1 minutt med en treskje, og den rå fløte tilsettes teskjevis; tilsist has den stivvispede fløte i. Er farsen for bløt, tilsettes litt mere eggehvite, er den for fast, tilsettes litt fløte. Deigen kan lages til boller eller pølser; et innsnitt kan gjøres i dem, og heri fylles en jevnet salpicon, asparges, trøfler o. s. v. De kokes som forklart side 136. Anrettes derefter med forskjellige sauser eller stuinger, som suprêmesaus, tomatsaus, tilsatt reker o. s. v.

Kylling-soufflé.

(Soufflée de volaille en caisses.)

180 gr. rått kyllingkjøtt
1¼ dcl. fløte
4 eggeplommer
2 eggehviter
15 gr. smør
2 champignons
1 trøffel
salt
pepper.

Kyllingkjøttet skrapes og støtes fint, eggeplommene has i litt efter litt, tilsettes krydder og presses gjennem hårsikt. Fløten vispes lett, og eggehvitene stivvispes, røres litt efter litt i puréen samtidig med champignonene og trøffelen, skåret i små terninger. Blandes lett sammen og has i små, godt smurte porselensformer eller papiresker. Formene må kun være ¾ fylt, settes på plate og stekes i ikke for varm ovn i ca. 20 minutter. Serveres i formene. Suprêmesaus serveres til.

Hønsekoteletter.

40 gr. smør
45 gr. hvetemel
2 dcl. melk
¾ dcl. fløte
1 egg
salt
pepper
1 teskje citronsaft
kokt hønsekjøtt (ca. ½ l. finhakket).

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tas av ilden, irøres egget, pepper og salt efter smak, samt citronsaften, likeledes hønsekjøttet, der er ganske finhakket; blandes godt sammen og dannes i kotelettform — ikke for tykke; vendes i eggeplommer, irørt en spiseskje smeltet smør til hver plomme, derefter i kavring, og stekes i ovn på smurt plate til de er pent brune. Ved anretningen legges kotelettene efter hinannen på fatet; rundt kanten av kotelettene presses potetpuré ved hjelp av en pose med sprøite



Høns i chaud-froid-saus.

i; i midten av hver kotelett fylles med stuede erter eller stuede asparges.

Hønsegrateng.

60 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. melk eller hønsekraft
1 dcl. revet brød eller kavring
salt
paprika
1 spiseskje persille
1 knivsodd løk
3 egg
1 teskje finhakket, kokt selleri
½ l. finhakket hønsekjøtt.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok. Tas av ilden og tilsettes brød, hønsekjøtt, de vispede eggeplommer, krydderiene og til sist de stivvispede hviter. Has i smurt form og kokes i vannbad i varm ovn ca. 25 minutter.

Hønsekjøttkaker. Hønsekjøttpudding.

Lages som farse av oksekjøtt. Til 1 kg. skrapet kjøtt spedes med ca. 8 dcl. melk og fløte.

Av en stor fet høne — i ribbet stand kan den gjerne veie ca $2^1/_2$ kg. — får man ca. 1 kg. farse.

Høns i chaud-froid-saus.

(Poulard en chaud-froid.)

2 kokte, kolde høns
½ l. bechamelsaus
¼ l. aspic
30 gr. gelatin
estragon
trøfler
champignons.

Når hønsene er kolde, utskjæres filetene, og hver av disse skjæres i 2 eller 3 deler efter størrelsen. Gelatinen trekker i litt koldt vann, opløses derefter i den varme bechamelsaus, røres i til sausen er kold, helles over hønsestykkene. Dekoreres med estragonblade og trøffelskiver. Når sausen er ganske

stiv, helles forsiktig den kolde opløste aspic over, benytt en teskje til å dryppe over med. Legges op mot en høide av salat, omgis med champignonskåler, fylt med trøffelpuré eller en blanding av finhakket tunge, trøffel, agurk og hårdkokt eggehvite, blandet med litt hakket gelé. Fatet stilles kort før anretningen i en uthugget isblokk. Denne er lagt på fat med serviett.

Vol-au-vent med høns.

Vol-au-vent med høns er beskrevet side 21.

Rissolles de volaille.

Rissolles de volaille er beskrevet side 24.

Duer.

(Pigeons.)

I almindelighet settes der ikke stor pris på duer. Kan man skaffe sig dem av beste kvalitet, er de utmerkede, og man vil neppe skuffes. De er best fra juli til oktober. Den passende alder er når de har fått fullstendige fjær. Er de for unge, er de løse i kjøttet; er de helt utvoksne, er de seige. De kan dog skaffes hele året rundt. 6 uker gamle regnes de for best. Kjøttet er saftigst før de kan flyve; er vingene benyttet en tid, blir duene seige. Man kan slå fast at duer er meget velsmakende og lett fordøielige, kan — passe unge — brukes til en hel del forskjellige retter, samt er god sykekost. På gamle duer kan der kokes en utmerket suppe, lages en førsterangs farse, og de kan brukes til hachis. Nebbroten er forholdsvis bløt på unge duer. Duer kveles ved at man trykker dem hårdt oppe under vingene med tommel- og pekefingeren. De plukkes, svies, rengjøres og opsyes som annet fjærfe. Til hver person beregnes 1 due.

Duestek I.

(Pigeons rôtis.)

6 duer
125 gr. flesk
180 gr. smør
½ l. kraft eller vann
2½ dcl. fløte
salt.

Alle tamme duer tilberedes helst dagen efter at de er slaktet; de drepes også ved å hugge hodet av dem. Ville duer derimot bør henge flere dager med fjæren, før de blir velsmakende og egner sig for «kjøkkenet». Efterat de er slaktet og plukket, behandles, rengjøres og opsettes de likesom alt annet fjærfe. Duene spekkes enten med to rader

spekk på hver side av brystbenet, eller også ombindes de med fleskeskiver, 25 gr. smør legges inn i hver due. 80 gr. smør brunes lett, og heri brunes duene godt, stekes videre, efterat den kokende kraft eller vann er tilsat, i 3/4—1 time. Sausen koker inn med fløten, eller man kan lage den som viltsaus. Serveres med salat, stekte poteter og stekte kastanjer.

Viltsaus.

40 gr. smør.
15 gr. sagomel.
3 dcl. sky.
1 spiseskje tomatpuré
1 spiseskje stivvispet fløte.

Sagomelet utrøres i 1/2 dcl. koldt vann, og denne jevning blandes med skyen, helles i gryte og gis et opkok sammen med tomatpuréen. Det kolde smør røres i samt til sist den stivvispede fløte; salt kan tilsettes og litt ripsgelé.

Duestek II.

(Pigeons rôtis.)

Duer
melk
flesk
smør
fløte
maggikrydder.

Duene plukkes, vaskes, tørres og opsettes. Brystsiden får et hurtig opkok i kokende melk og spekkes tett. En gryte smøres godt med smør, duene legges i og brunes lett; melken som de fikk et opkok i, helles på litt efter litt, og duene stekes ferdig under lokk; dryppes ofte med sausen. Sausen jevnes til sist med litt fløte og tilsettes maggikrydderi efter smak. Duene deles i to, legges midt på fatet, salat omkring. På salaten settes små skjell, fylt med forskjellige sorter fruktgelé.

Duer aux fines herbes.

(Pigeons aux fines herbes.)

4 duer
salt
1 løk
30 gr. persille
10 sopp
2 trøfler
125 gr. smør
4 dcl. kraft
1 teskje citronsaft.

Duene renses, vaskes, deles i to efter lengden, bankes lett litt brede, strøes med salt. Løk, persille, sopp og trøfler hakkes grovt sammen, ristes med smøret, duene legges i og småsurrer til de er møre, idet man ofte ryster gryten. Duene tas op og holdes varme, kraften has i gryten, koker 10 minutter, tilsettes citronsaften. Ved anretningen helles sausen over duene.

Duer med olivensaus.

(Pigeons aux olives.)

6 duer
125 gr. flesk
90 gr. smør
salt
3/4 l. melk
2 maggibuljongterninger

1 dcl. rødvin
1 dcl. fløte
oliven.

De godt rengjorte duer spekkes med små, fine fleskestrimler. KCrås, lever og hjerte vaskes omhyggelig og legges i vann ½ times tid. I en sautépanne brunes smøret, og heri brunes duene én efter én. Når duene er brunet, brunes kråser, lever og hjerte litt i smøret. Duene legges i igjen, saltes, tilsettes den kokende melk litt efter litt, litt mere smør og de opløste maggibuljongterninger; duene dryppes godt under stekingen, som vil ta ca. 1 time. 50 gr. smør og 50 gr. mel brunes over svak varme, spedes med den silte kraft, småkoker i 10 minutter, tilsettes rødvin, fløte og oliven, hvorfra stenen er uttatt, samt litt av olivenkraften. Duene skjæres op på langs, ordnes på flatt, varmt fat, overhelles den godt innkokte olivensaus. Butterdeigsnitter kan legges omkring på fatet.

Dueragout.

4 duer
salt
1 løk
150 gr. flesk
35 gr. hvetemel
80 gr. smør
1 l. vann
2 maggibuljongterninger
1 laurbærblad
2 pepperkorn
1 nellik
1 knivsodd muskatblomme
3 citronskiver
1 spiseskje kapers
potetesmel.

De rensede duer skjæres i to deler langsefter, strøes med litt salt, står ½ time således. Løken skjæres i skiver, flesket skjæres i små terninger, has i en gryte og rystes over varmen i 10 minutter, mel og smør røres i, og alt brunes ganske lett; vannet med de opløste buljongterninger tilsettes litt efter litt, laurbærblade, pepperkorn, nellik, muskat og citronskivene legges i. Duene avtørres igjen, legges i sausen og dampes møre ved svak varme ca. 1 time; så tas de op, legges på et varmt fat, og holdes varme til sausen er ferdig. Sausen siles; hvis den er for tynn, jevnes den med litt potetesmel, gis et opkok, kapersen røres i, saltes efter smak, og sausen helles over duene.

Farserte duer.

(Pigeons farcies.)

6 duer
100 gr. smør
blomkål
erter
gulerøtter
salt.

Brystbenet uttas av de rensede duer; de fylles med farse, laget av innmaten. Leveren alene er best, men denne forslår ikke meget, og man kan da blande duleveren med et par hønselevere, om man har. Farsen kan også lages av duekjøtt. Duene stekes i smøret, samti-

dig steker man litt blomkål, gulerøtter og erter eller hvilke grønnsaker man har for hånden. Steker ca. 1 time. Duene deles i to langsefter, anrettes mot en brødsokkel, som er lagt på et rundt fat; små tarteletter, fylt med grønne stuede erter og artisjokkbunner stilles omkring.

Duer i gelé.

Duer i gelé er beskrevet side 30.

Vilt.

(du gibier.)

Alt vilt skal henge en ukes tid eller så lenge som mulig på et tørt og luftig sted, før det benyttes. Før det ophenges, gnides det inn med en blanding av mel og pepper for å holde sig tørt og fritt for fluer. Melet avskrapes før tilberedningen. Av hode, hals, bryst, sider og ben av renkjøtt kokes utmerket suppe og suppekjøtt. Kjøttet kan også benyttes til hachis, kroketter o. s. v. Bogene kan anvendes til farse og ellers males op til forskjellige andre retter, ryggen stekes hel eller utskjæres til koteletter, lårene benyttes til stek, biff etc., eller både lår og bog kan saltes og kokes eller røkes. Fettet smeltes og kokes til utmerket matfett. Tungene er utmerkede saltet eller saltet og røket. Det frosne rensdyrkjøtt bør ikke tøes mer op enn at det nettop kan spekkes og derefter straks brunes. Kjøttet skal ikke utvannes.

Dyrestek.

(Renne rôti.)

3 kg. dyrekjøtt
100 gr. flesk
1 spiseskje salt
100 gr. smør
1 l. vann
1 l. melk
vann og eddik.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 knivsodd sukker
1—1½ dcl. sur fløte
sky.

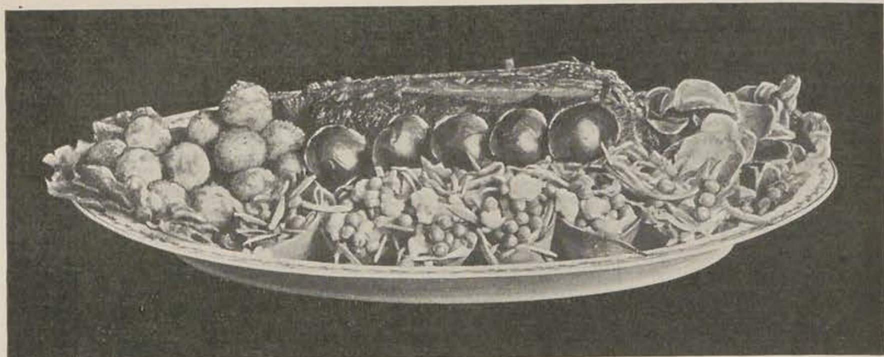
Steken fraskjæres alle sener. Steken vaskes og avtørres, spekkes med fleskestrimler, brunes i smøret, saltes, påspedes det kokende vann og melken; småkoker under lokk 2—3 timer.

Sausen: Smøret brunes, irøres melet, spedes med den silte sky, småkoker 5 minutter, tilsettes sukker og den sure fløte, salt efter smak. Viltsaus serveres også til dyrestek, likeså ripsgelé eller rognebærgelé, hvis ikke sausen er tilsatt hermed.

Dyrerygg.

(Selle de renne.)

3 kg. kjøtt
3 teskjeer salt
50 gr. flesk
1 l. vann.



Dyrerygg à la Conti.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
kraft
1 dcl. sur fløte
1 teskje ripssyltetøi.

Kjøttet vaskes i lunkent vann; befries for det ytre skinn, spekkes med fleskestrimler, inngnides med saltet, belegges med hvitt papir, besmurt med koldt smør, legges i panne, påhelles det kokende vann; stekes ca. 2 timer.

Sausen:

Smøret brunes, irøres melet, spedes med den silte, skummede sky, gis et opkok, tilsettes den sure fløte og syltetøiet, gis et opkok igjen.

Dyrerygg à la Conti.

(Selle de renne à la Conti.)

3 kg. dyrerygg
125 gr. flesk
125 gr. smør
1 kg. gulerøtter
salt
pepper
1 løk
persille
1 gren timian
1 persillekvast
2 dcl. olje
1 dcl. eddik
4 dcl. fløte
enebær.

Dyreryggen vaskes og tørres, gnides godt inn med salt og pepper, spekkes. Halvparten av de rensede, hakkede gulerøtter, løk, persille, timian og laurbærblad legges i bunnen av et fat, herpå legges dyreryggen, og kjøttet dryppes over med oljen og eddiken, belegges med resten av grønnsakene, dekkes med et smurt papir. Settes på et koldt sted. Kjøttet vendes hver fjerde time, og må hver gang dekkes med grønnsaker. Dyreryggen ligger i denne marinade i 2 dager. Stekes i panne, hvis bunn er belagt med grønnsakene fra marinaden. Koldt smør legges på av og til, ryggen steker ca. 1½ time. Legges op; pannen skylles med litt kraft, skummes, helles i gryte, tilsettes 4 dcl.

fløte og 1 teskje knuste enebær, koker ¼ time, siles og serveres særskilt. Serveres med stekte poteter, glaserte kastanjer, fylte tomater samt små tarteletter fylt med grønnsaker, som erter, blomkål etc. Ved anretningen skjæres begge fileter av, skjæres derefter på skrå i ikke for tynne skiver, som legges tilbake på dyreryggen, således at den får utseende av å se hel ut.

Dyrerygg à la norvégienne.

(Selle de renne à la norvégienne.)

3 kg. dyrerygg
250 gr. flesk
salt
125 gr. smør
80 gr. hvetemel
1 l. kjøttkraft
1 l. melk
2½ dcl. fløte
kulør
rognebærgelé.

Dyreryggen vaskes, tørres, og alle skinn skjæres vekk; stikk en skarp kniv inn under skinnet, hold det godt strammet med venstre hånd og før så kniven hen langs hele ryggen; pass at ikke kjøttet blir beskadiget. Spekkes med fleskestrimler, gnides med salt, brunes i det lett brunede smør, idet den spekkede side legges først ned. Ryggen vendes. Når ryggen har stekt i 20 minutter, overhelles den med følgende saus: 125 gr. smør brunes med melet, spedes med den kokende kraft og melk, irøres 1 spiseskje kulør og salt. Ryggen steker 1 time, men må ofte dryppes med sausen. Denne saus gjør at ryggen ikke blir tørr under stekningen. Når den er stekt, legges den op på et avlangt fat, omgis med pærer kokt med litt kanel og citronskall i vannet, ikke sukker, og med opskårne bananer, ristet i smør. Sausen siles, skummes, tilsettes fløte og rognebærgelé.

Marinert dyrekjøtt.

3 kg. dyrekjøtt, bog eller lår
150 gr. flesk
salt
pepper
100 gr. smør
2 ansjos
½ l. fløte.

Marinade:

2 dcl. eddik
3 dcl. hvit vin
2 dcl. vann
2 spiseskjeer salatolje
1 nellik
1 løk
1 persillekvast
1 laurbærblad.

Det renskårne kjøtt bankes med en fuktet treklubbe, spekkes, krydres og legges i et litt dypt fat, passende stort for kjøttstykket. Eddik, vin, vann, olje, nellik, løkskiver, persille og laurbærblad blandes, helles over kjøttet, som blir liggende i marinaden i 2 dager; kjøttet vendes 3 ganger daglig. Det optas, avtørres og brunes i smøret i en jerngryte, dryppes med

den silte marinade, tilsettes de rensede ansjos og småsteker 1 time. Den kokende fløte spedes i, og kjøttet steker videre til det er mørt, ca. 1 time. Skjæres op og anrettes med stekte poteter og forskjellige grønnsaker. Sausen siles, gis et opkok og serveres særskilt.

Biff av dyrekjøtt.

1 kg. renskåret kjøtt
salt
pepper
100 gr. smør
1 dcl. buljong.

Kjøttet vaskes, tørres, skjæres i fingertykke skiver, som bankes lett og krydres. Kjøttstykkene legges utover et flatt fat, og det smeltede smør helles over. Kjøttet bør ligge med smøret minst 1 time. Stekepannen ophetes, og heri legges kjøttstykkene og stekes omtrent 4 minutter på hver side. Biffen legges op på varmt fat, pannen vispes ut med buljongen, og sausen helles på fatet. På hvert stykke biff legges en maître d'hôtel-smørkule; fatet pyntes med persille. Istedenfor maître d'hôtel-smør kan der legges stekt løk på biffen, og stekepannen vispes ut med 2 dcl. tykk fløte, koker nogen minutter, hvorpå sausen helles over biffen.

Dyrekjøtt med pepperrot.

1 kg. renskåret dyrekjøtt
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
100 gr. smør
60 gr. pepperrot
salat
karse
rødbeteeddik.

Kjøttet vaskes, tørres, skjæres i fingertykke skiver, som bankes lett og krydres. Stekes på panne i det brunede smør. Pepperroten skrapes og grovrives; det fat kjøttet skal serveres på, belegges med et tynt lag reven pepperrot. Kjøttstykkene legges på, pyntes på skrå med 2 rekker finskåren salat, og i midten herav legges ganske litt reven pepperrot, dynket lyserøde med rødbeteeddik.

Dyrefricandeau.

1 kg. renskåret dyrekjøtt
100 gr. flesk
salt
pepper
100 gr. smør
2 dcl. vann
2 dcl. kjøttkraft
2 dcl. fløte
50 gr. hvetemel.

Kjøttet vaskes, tørres og skjæres i ikke for tykke, litt avlange skiver, som bankes og spekkes med fleskestrimler. Skivene vendes i melet og brunes i smøret på begge sider, legges efterhvert over i jerngryte, påspedes litt efter litt det kokende vann og kraft; småsurrer $\frac{1}{4}$ time, tilsettes fløten og småsurrer videre ca. $\frac{3}{4}$ time.

Dyrekoteletter.

(Côtelettes de renne.)

1 kg. renskåret kjøtt
salt
pepper
smør
kavring.

Kotelettene utskjæres enten av fileten eller ryggen, bankes lett og krydres. Vendes i smeltet smør, derefter i kavring og ristes hurtig i avklaret smør. På hver kotelett legges en ristet champignon, pyntet med en rosett av løkpuré, kastanje eller selleripuré.

Dyrekoteletter à la diable.

(Côtelettes de renne à la diable.)

1 kg. renskåret kjøtt
salt
pepper
olje
franskbrød
smør.

Kotelettene utskjæres, krydres og stekes i rykende varm olje; oljen helles fra. Kotelettene legges på en nystekt franskbrødskive. På hver kotelett legges en skive trøffel. Serveres med brun champignonsaus. Appelsinsalat serveres til.

Marinerte dyrekoteletter.

1 kg. renskåret kjøtt
smør.

Marinade:

2 spiseskjeer salatolje
3 dcl. rødvin
2 skiver citron
1 løk
1 persillebunt
1 hakket gulerot
1 nellik
2 pepperkorn.

Kotelettene utskjæres og legges i den blandede marinade i 4 timer. Tas op, avtørres og stekes i smør over sterk varme. Kotelettene legges op i rundkrets på varmt, avlangt fat og overhelles med peppersaus, tilsatt marinaden; i midten legges en ragout, laget av viltboller, blandet med hakkede trøfler og champignons.

Dyreragout I.

(Ragout de renne.)

1 kg. dyrekjøtt
100 gr. smør
35 gr. hvetemel.

Hertil kan benyttes kjøttet av hals, bog og bryst. Kjøttet hugges op i passende stykker, avtørres og legges 2 timer i samme marinade som forklart under marinerte dyrekoteletter. Stykkene tas op, brunes og overhelles den silte marinade litt efter litt, dampes til kjøttet er mørt. 50 gr. smør og melet brunes, spedes med den silte kraft; koker inn ¼ time; kjøttet, som er skåret i passende stykker, legges i; småsurrer sammen ¼ time. Legges op midt på et varmt fat. Kokt makaroni, irørt smør og reven parmesanost, legges omkring.

Dyreragout II.

1 kg. renskåret kjøtt
50 gr. flesk
50 gr. smør
20 gr. hvetemel
1 l. vann
2 gulerøtter
salt
pepper
1 nellik
1 lite laurbærblad
½ dcl. sherry.

Kjøttet skjæres i skiver, som vendes i det blandede mel, pepper og salt. Kjøttet brunes i fleskefettet, efterat flesket er brunet. — Smøret brunes i gryte, irøres melet, spedes med vannet, gis et opkok, heri legges flesket, kjøttet, de rensede, i skiver skårne gulerøtter samt krydderiene. Småkoker under lokk i ca. 2 timer; tilsettes vinen.

Dyrehachis.

½ kg. dyrekjøtt, rester av stekt eller kokt
50 gr. smør
25 gr. flesk
25 gr. hvetemel
ca. 3 dcl. kjøttkraft
indtil 1 spiseskje kulør
1 spiseskje tyttebærsyltetøi
salt
pepper.

Smøret brunes skarpt, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, tilsettes kulør og tyttebærsyltetøiet. Kjøttet skjæres i skiver, varmes i sausen uten å koke, tilsettes pepper og salt efter smak. Kjøttet serveres på rundt fat, idet det legges i en krans, og i midten av denne fylles en stuing eller potetpuré.

Lapskaus av dyrekjøtt.

1 dyp tallerkenfull opskåret dyrekjøtt
1 l. poteter
80 gr. smør
4 dcl. dyrekraft
1 dcl. sur fløte
salt
pepper
1 liten agurk.

Kjøttet skjæres i små terninger, strøes med litt salt og pepper; stekes på panne i litt av smøret; helles op i gryte. De opskårne poteter behandles på samme måte, den kokende kraft helles på, koker til alt er mørt og jevner sig. Fløten koker med det siste kvarter.

Salmi av dyrefileter.

(Chaud-froid de renne.)

Dyrefileter
salt
pepper
40 gr. smør
40 gr. hvetemel
¾ l. viltkraft
6 plater gelatin
2 eggeplommer
2 oliven
2 champignons
1 trøffel.

Dyrefileter kan enten skjæres av ryggen eller låret; bankes lett, krydres og stekes i smør; legges i press mellem to tallerkener, inntil de er kolde. 40 gr. smør smeltes, irøres melet og spedes med den sterke viltkraft; heri røres de hakkede oliven, champignons og trøfler, den utvannede, opklippede gelatin has i og får et opkok i sausen. Sausen tas av ilden, jevnes med eggeplommene og 15 gr. koldt smør, røres på is, inntil den blir jevn. Filetene dyppes i sausen, legges på et fat til sausen er stivnet; anrettes mot en brødsokkel; under hvert stykke kjøtt legges tomatskiver. I midten av rundkretsen legges italiensk salat.

Røket dyrekjøtt.

Dyrelår.

Lake:

8 l. vann
2 l. salt
200 gr. sukker
30 gr. salpeter.

Laken kokes i 10 minutter, skummes, ophelles. Låret gnides inn med en blanding av 3 spiseskjeer salt, 1 spiseskje sukker og 1 dessertskje salpeter. Næste dag legges det i den kokte, kolde lake. Ligger i laken 3 à 4 uker, henges op et par dager, røkes og henges op til spekning.

Rensdyrtunger.

(Langues de renne.)

Rensdyrtunger får man i almindelighet frosne, tøes op i koldt vann i et par timer. Tungene gis et opkok, så skinnet kan trekkes av. Tungene kokes derefter i buljong og hvit vin, tilsettes opskårne gulerøtter, salt, persille og skinke. Koker under lokk over svak varme til de er møre. Glaseres med den innkokte kraft. Tungene legges i rundkrets på anretningsfatet. Madeirasaus, tilsatt oliven, champignons og boller av viltfarse, helles over.

Rensdyrtunger.

Rensdyrtunger saltes, røkes, kokes og serveres med eggerøre eller stuede grønnsaker.

Elgkjøtt.

(Élan.)

Lårene brukes til almindelig stek, surstek, biff, marinert biff, elgfilet, eller enkelte stykker kan bankes, saltes og røkes. Bogen males op til elgkaker, spekepølser, røkepølser eller benyttes til ragout, benløse fugler, fricandeau o. s. v. På hode og hals kokes kraft, dels til suppe, dels til kraft til hermetikkboksene.

Har man kunnet samle op blodet, benyttes dette som okseblod. Elgen bør ligge kortest mulig med innvoller og «hud»; ti kjøttet får lett usmak.

Elgstek.

Kjøtt av unge elgsdyr er mørt og saftig, og bør ikke ligge natten over i eddikvann, som mange bruker. Spekk kjøttet til stek med fleskestrimler og gni steken inn med salt og pepper, brun den i smør eller godt «hjemmegjort» matfett; efterat steken er brunet, påspedes litt efter litt kokende vann, kokende melk — halvt av hvert — og ¼ l. sur fløte. Når steken er blitt riktig brun og saftig, eller efter ca. 1 times forløp, tar man den op og gnir den over med hvetemel, blandet med finstøtte enebær, legger den tilbake i pannen eller gryten og steker videre,

idet man ofte drypper over med sausen. Til 3 à 4 kg.s stek ca. 2½ times steking.

Er det et gammelt dyr man har fått tak i, bør kjøttet ligge inntil 8 dager i eddik og vann, med 3 spiseskjeer hele enebær, hvorefter steken behandles som ovenfor forklart.

Elgragout.

Kold elgstek
80 gr. smør
pepper
løk
¾ l. vann, kraft
2 dcl. sur fløte
1 spiseskje revet franskbrød.

Smøret brunes ganske lyst, irøres det revne brød, tilsettes pepper, reven løk, litt vann og kraft — mest av den siste — samt fløten; dette småkoker ¼ time; kjøttet, som er skåret i pene skiver, legges i, og det står over ganske svak varme og varmes, ikke kokes; kokt eller stekt kjøtt, skåret i skiver og som skal varmes i saus, rester med andre ord, skal aldri koke; herav blir de seige, hårde og tørre. I ragouten vil ny og selvplukken sopp gjøre utmerket virkning. Det skal så lite til.

Elgkjøttboller.

½ kg. elgkjøtt
¼ kg. flesk
6 rundstykker
2 egg
rødvin
kraft.

Skrap kjøttet og mal det sammen med flesket 6 ganger. Mal det derefter 2 ganger med brødet, som skorpen er skrellet av; dypp brødet først i rødvin. Farsen røres eller støtes nu og tilsettes herunder eggene, kraft og litt rødvin, — inntil farsen er passe fast. Kokes til små boller, pudding eller legges ned i hermetiske bokser eller glass og behandles på vanlig måte.

Elgkarbonader.

2 kg. kjøtt
½ kg. flesk
2 egg
2 dcl. kraft eller sur fløte
salt
pepper.

Mal kjøtt og flesk 2 ganger, tilsett pepper, salt, de vispede egg og kraften. Dannes til runde kaker, stekes i smør eller fett. Egner sig godt til hermetisk nedlegning.

Røket elgkjøtt.

1 kg. kjøtt av låret
100 gr. salt
10 gr. salpeter
25 gr. sukker.

Gni kjøttet godt inn med det blandede salt, sukker og salpeter. Sy det inn i et stykke tynt tøi og røk kjøttet. Ferskt, nyrøket elgkjøtt skjæres i tynne skiver, brunes et øieblikk i smør og serveres med eggerøre eller grønnsaker. Riktig jegermat!

Elgtunger

saltes, røkes og serveres på samme måte som røket elgkjøtt.

Marinert elgkjøttbif.

Kjøttet bankes og legges i pottøl og eddik, 3 dcl. eddik til 2 l. øl, i 2 timer. Skjæres i fingertykke skiver og legges i en blanding av 3 skjeer matolje og 2 skjeer eddik; ligger 1 time, saltes og stekes straks i smør. Kan også stekes som almindelig biff med løk.

Elgbryst, kokt.

Brystet knekkes, vaskes og settes over ilden i saltet, kokende vann; tilsettes selleri, gulerøtter og persille. Kjøttet tas op når det er kokt; alle løse ben fjernes; kjøttet pyntes av, strøes med støtt kavring og finhakket persille og serveres med pepperrotsaus. Kraften brukes til suppekraft.

Kjøtt av elg er godt også saltet og kokt med kålrabi eller nepestuing.

Hjort, dådyr og rådyr

tillages som rensdyr og elgsdyr.

Hjortestek kan ligge i en marinade av øl, eddik og knuste enebær i 14 dager, før den stekes. Er hjorten over 3 år, er kjøttet seigt.

Rådyr bør helst benyttes når de er 2 à 3 år gamle.

Kjøttet av unge dyr kjenner man på at musklene har en klar, rød farve, og at senene er myke. Fettet er gulhvitt og glinsende; eldre dyrs fett er gråaktig, uten glans.

Villsvin.

(du sanglier.)

Hårene brennes eller skåldes av villsvinet, det rengjøres og behandles ellers som det tamme svin. Kjøttet tilberedes som dyrekjøtt.

Villsvinrygg.

Villsvinryggen legges i marinade (se side 311), tilsatt litt enebær, stekes ellers som dyrerygg. Spedes med marinaden.

Hare.

(du lièvre.)

Når haren er tillaget, er det en utmerket god, nærende og forholdsvis lett fordøielig mat. Man bør velge en hare som uflådd veier mellem 2 og 3 kg., ti meget store er som regel gamle, grove og seige i kjøttet. Om haren er ung, kan man undersøke ved å klemme om dens ene øre, lukke det sammen ved den ytterste ende og forsøke å rive i motsatt retning; rives øret i stykker, er haren ung. Haren bør henge 3—6 dager efter årstiden for å bli mør.

Harestek I.

(Lièvre rôti.)

1 hare, ca. 2 kg.
200 gr. flesk
salt
pepper
100 gr. smør
2 dcl. kjøttkraft
½ l. fløte eller melk.

Ved flåningen henges haren op i bakbenene, skinnet løsnes ved første ledd av benene, og kniven føres inn under skinnet langs med buken. Nu kan man skyve skinnet av ned til hodet, som skjæres av tillikemed skinnet. Andre foretrekker å legge haren på ryggen på en fjel, skjære av det nederste ledd ved benene, skjære skinnet op, idet man fører en skarp kniv under skinnet langs nedad buken. Skinnet flåes derefter av helt op til hodet, som avhugges. — Buken skjæres op, innvollene tas ut, kun nyrene blir igjen, blodet samles, boger og ribben avhugges. Haren vaskes, tørres, alle hinner løsnes med en skarp kniv og trekkes av, uten at kjøttet beskadiges. Lårben og ryggraden knekkes lett på innsiden, uten å beskadige kjøttet. Haren spekkes på hver side av ryggraden og på lårene med fine fleskestrimler.

S p e k k i n g a v k j ø t t. Skjær flesket i like lange strimler; disse krydres med salt og pepper og bør helst ligge et par timer for å festne. De stikkes derefter i kjøttet med like lang avstand fra hinannen; benytt spekkenål, spekkekniv eller pinne. Som regel beregner man 100 gr. flesk til 1 kg. kjøtt.

Smøret brunes i panne, haren legges i med den spekkede side ned, brunes pent, vendes, belegges med små stykker smør, spedes først med den kokende buljong, derefter med fløten, småsteker så til haren er mør eller omkring 1½ time; dryppes ofte med skyen. Når haren er stekt, skjæres den pent op tvers over ryggraden, legges op på varmt fat, pyntes med franske poteter, salat og stekte eller fylte tomater. Sausen siles, irøres 1 dessertskje rips og 1 spiseskje kremfløte.

Harestek med sur fløte II.

(Lièvre à la crème.)

1 ung hare
100 gr. flesk
150 gr. smør
salt
vann
¼ l. tykk sur fløte
1 teskje potetesmel.

Haren flåes, åpnes, vaskes og tørres; den spekkes derefter med fleskestrimler, krydret med salt som ovenfor forklart. Smøret smeltes, og heri legges haren med den spekkede side op; dryppes ofte og stekes halvmør; nu tilsettes så meget kokende vann at steken ikke skal brennes. Ca. ½ liter vil være passe; derefter helles fløten

over, og man vedblir å dryppe haren omtrent hvert femte minutt med 1 skje sur fløte, inntil den er mør. En ung hare er stekt på ca. 1—1½ time. I siste øieblikk dryppes haren over med litt citronsaft.

Serveres med viltsaus, tilsatt skyen fra steken.

Anrettes på varmt fat med salat og stekte poteter.

Harestek III.

(Lièvre rôti.)

75 gr. smør
25 gr. hvetemel
30 gr. flesk
½ l. kjøttkraft
2½ dcl. fløte
1 teskje ripssyltetøi
4 dcl. vann
1 teskje salt
1 hare.

Haren flåes, befries for alle skinn, åpnes, vaskes, ligger i vann 1 à 2 timer, tørres. — Flesket skjæres i fine strimler, hermed spekkes haren efter å være lett knekket. Halvparten av smøret brunes på stekepanne oppå komfyren, heri brunes haren på ryggen, vendes, pannen settes i stekeovnen. 25 gr. smør brunes i gryte, irøres melet, spedes med kraften, vannet og 2 dcl. fløte, tilsettes saltet, gis et godt opkok, helles over haren. Haren steker videre i ovnen under stadig drypning ca. 1 time. — Haren tas op, sausen siles, has igjen i gryte, tilsettes resten av fløten, syltetøiet og resten av smøret, der irøres koldt. Litt kulør kan has i sausen. Haren serveres med forskjellige grønnsaker og stekte poteter. — På bakbenene settes små papirmansjetter, og benene heves opover. Av grønnsaker kan tas agurksalat, stekte tomater, gulerotskåler, fylt med erter, gulerot- eller hvitrotfrynser o. s. v.

Hareragout I.

(Lièvre rôti.)

1 hare
40 gr. hvetemel
60 gr. smør
100 gr. flesk
½ dcl. rødvin
¾ l. kjøttkraft
1 knivsodd muskat
1 — pepper
salt
små løk.

Haren flåes, rengjøres som til harestek og skjæres op i passende stykker. Flesket skjæres i små terninger, brunes i smøret; ta flesket ut av gryten og legg de melete harestykker i og brun dem. Tilsettes rødvin, kjøttkraft, muskat, pepper, salt, fint skåren løk samt de brunede flesketerninger; koker langsomt under lokk i 2 à 3 timer, inntil kjøttet er vel kokt. Sausen kan tilsettes sukker, eddik og nellik, eller ripssyltetøi.

Hareragout II.

(Civet de lièvre.)

1 hare
½ dcl. konjakk
½ dcl. salatolje
2 løk
salt
pepper

2 dcl. rødvin
150 gr. flesk
50 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 suppevisk.

Haren flåes, åpnes, blodet tas vare på, og leveren legges i vann, efterat man forsiktig har fjernet gallebæren. Haren vaskes, tørres, skjæres op, legges i et litt dypt fat og overhelles konjakk, olje, 1 løk, salt, pepper og rødvin; ligger i denne marinade i 2 timer. Flesket skjæres i store terninger og brunes i smøret; flesket tas op, og grovskåren løk brunes i smøret, tillikemed melet; det blir best og penest, om det langbrunes. Harestykkene tørres godt og legges i; fuktes med den silte marinade, tilsettes en suppevisk, og småkoker til kjøttet er mørt. Like før anretningen jevnes sausen med hareblodet, idet dette varmes litt og først irøres et par spiseskjeer av sausen. Harestykkene legges i den gryte hvori flesket er stekt, tillikemed små, stekte løk og om man vil champignons. Sausen siles over.

Harefilet.

2 harer
salt
pepper
smør
trøfler
franskbrød
madeira.

Haren flåes, åpnes, vaskes, tørres, og filetene utskjæres. Disse skjæres op i fingertykke skiver, krydres og ristes hurtig brune i avklaret smør. Brødskiver i samme størrelse som filetene, men halvt så tykke, stekes lett lysebrune i smeltet smør. På hver brødskive legges et stykke filet, og op på fileten legges trøffelskiver, dampet i siste øieblikk i litt madeira. Pannen skylles med den madeira trøflene har kokt i, tilsettes litt glasur, d. v. s. innkokt buljong, litt smør, hvorefter sausen helles over filetene.

Harefilet à la Montpensier.

1 hare
60 gr. smør
1 bukett timian, persille, basilicum
8 champignons
1 teskje rognebær eller ripsgelé
salt
kajenne
1 teskje citronsaft
1 egg
kavring.

Filetene skjæres ut, skjæres i fingertykke skiver, glatt dem med en fuktet kniv. Smør smeltes i gryten, tilsettes buketten, champignons, gelé, salt, kajenne og citron, småtrekker i 5 minutter, tas av ilden; filetene legges heri for å krydres, ligger 1 time, vendes i egg og kavring og stekes i smultgryte eller rykende varmt smør i 7 à 8 minutter. Anrettes i midten av en harefarserand, i midten fylles grovskåren tomat og champignons. Kok følgende saus og sil den over filetene:

60 gr. hareben
30 gr. glasur (innkokt buljong)
60 gr. smør

½ l. kjøttkraft
1¼ dcl. rødvin
1 bukett laurbærblad, timian, persille
1 champignon
1 teskje ripsgelé.

Alt kokes sammen til det er innkokt til det halve, røres godt og skummes.

Hare i cocotte.

(Lièvre en cocotte.)

1 hare
¾ l. kraft
90 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 hakket løk
1 nellik
3 pepperkorn
1 bukett persille, timian og laurbærblad
salt
pepper
ripsgelé
250 gr. kalvekjøttfarse eller harefarse.

Den rensede hare skjæres op i passende stykker. 60 gr. smør brunes, og heri stekes stykkene pent brune, legges tett sammen i en nett og passe stor cocotte. Løken brunes og legges over harestykkene, likeså legges nellik, pepperkorn i, kraften helles over, buketten, bundet inn i et tynt stykke tøi, legges i, dekkes med tettsluttende lokk og småtrekker i ca. 2½ time. Resten av smøret og melet arbeides sammen og legges i små stykker i cocotten ½ time før anretningen. Farsen utstikkes til små boller, stekes i smør og has i stuingen de siste 5 minutter. Tøiet med buketten tas vekk; stuingen krydres efter smak og serveres i cocotten. Ripsgelé serveres til.

Harepostei.

(Pâté de lièvre.)

1 hare
1 løk
1 skive selleri
1 gulerot
1 lite laurbærblad
½ l. rødvin
1 l. buljong
125 gr. smør
1 spiseskje ripsgelé
pepper
salt.

Den rensede hare deles op i passende stykker og brunes i 50 gr. smør tillikemed løk, selleri, gulerøtter og laurbærblad, tilsettes rødvin og buljong, og koker til kjøttet er mørt. Kjøttet plukkes straks fra benene, avkjøles og støtes med 125 gr. smør; den varme sky tilsettes litt efter litt, til farsen er passe fast. Farsen røres fullstendig fin, tilsettes ripsgelé, salt og pepper. En form smøres, fylles med farsen, overhelles et par spiseskjeer smeltet smør. Posteien bør tillages et par dager før den skal brukes; opbevares på et koldt sted. Varmes da et øieblikk og hvelves ut.

Kanin.

(Lapin.)

Om kaninen er ung, kjennes på at den har en smal kløft i leben, skarpe og glatte klør, bløte og tynne ører. Kaniner



Kanin flåes.

drepes ved et kraftig slag over nakken med en tung gjenstand. Hodet hugges nu av, eller man stikker dyret dypt mellem forbenene inn i hjertet. Hold kaninen i bakbenene, mens blodet renner godt ut. Blodet kan benyttes til blodmat. Kaninen flåes som haren. Kjøttet på en nyslaktet kanin skal være løst og ha en ganske lys, litt blålig farve. Er kaninene over 1 år gamle, er kjøttet mørkere og hårdere. Kaninkjøtt bør benyttes 1 à 2 dager efter slaktningen. Kaninkjøtt er særdeles lett fordøielig. Det er et ypperlig næringsmiddel; her kan tallene tale. Kaninkjøtt inneholder 21,5 % eggehvite, 9,8 % fett, 1,2 % salter. Sammenlign det så med oksekjøtt og hønsekjøtt. Hvad inneholder det? Middelsfett oksekjøtt inneholder 20,0 % eggehvite, 7,5 % fett, 1 % salter og hønsekjøtt 21,0 % eggehvite, 4,5 % fett, 1 % salter. Kaninkjøtt kan legges i sur melk, i kjernemelk eller eddik og vann 1 time før tilberedningen.

Kaninstek I.

1 kanin
50 gr. flesk
salt, pepper, persille
50 gr. smør
15 gr. hvetemel
3 dcl. kjøttkraft
2 spiseskjeer fløte.

Den flådde, rensede kanin ligger i sur melk eller eddikvann 1 à 2 timer. Tas op, tørres og spekkes avvekslende med fleskestrimler og grovhakket persille. Gnides med salt og brunes i smør, gjerne tilsatt 1 spiseskje matolje, påspedes kraften og til sist fløten. Småsurrer ¾—1 time.

Kaninstek II.

1 kanin
125 gr. revet franskbrød
60 gr. nyretalg
1½ teskje hakket persille
¼ — — citronskall
1 knivsodd revet muskatnøtt
2 teskjeer salt
¼ teskje pepper
2 spiseskjeer melk
40 gr. smør eller fett.

Den flådde, rensede, i koldt vann godt vaskede kanin tørres, fylles inni med følgende stuing og syes sammen:

Den for hinner og itler befridde nyretalg hakkes fin, blandes med persillen, det revne brød, salt, pepper, citron-

skall, den revne muskatnøtt og melken.

Et hvitt papir smøres med koldt smør og legges omkring kaninen, der legges i en panne med smøret eller fettet. Settes i godt varm ovn og steker 1—1½ time under stadig overdrypning, idet papiret herunder tas tilside. ¼ time før den er ferdig fjernes papiret, og ganske lite salt strøes over kaninen. Serveres med brun, skarp saus.

Kokt kanin med løksaus.

Efterat kaninen er vasket og utvannet, settes den over ilden i kokende, saltet vann; småkoker 1 time. Til sausen:

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. kaninkraft
2 løk.

Smelt smør, rør i mel, spe med kraften, småkok 10 minutter, tilsett den rensede, finhakkede løk, kok i 5 minutter. Eddik og sukker kan has i.

Kaninragout.

1 kanin
250 gr. bacon (engelsk frokostflesk)
1 gulerot
1 løk
30 gr. hvetemel
½ l. vann
pepper
salt.

Den flådde, rensede, i koldt vann godt vaskede kanin tørres, deles op i passende stykker. Flesket skjæres i tynne skiver og stekes i panne; tas op når det er pent brunt, og kaninstykkene brunes i fettet, tas op; melet røres i fettet, og når det er brunt, ispedes vannet litt efter litt, tilsettes den rensede, opskårne gulerot og den rensede, i skiver skårne løk. Pepper og salt tilsettes efter smak. Kaninstykkene og flesket has i sausen, småkoker 1½ time.

Ved anretningen legges kaninstykkene på salatblade midt på fatet; flesket legges omkring, og sausen siles og slåes over.

Kanin à la minute.

(Lapin à la minute.)

1 kanin
120 gr. smør
40 gr. hvetemel
2 spiseskjeer hakket champignons
1 spiseskje — persille
salt
pepper
4 dcl. kokende kraft eller vann.

Kaninen flåes, aapnes, vaskes og legges i sur melk eller eddik og vann 1 time før tilberedningen. Tas op, tørres godt og skjæres op i passende stykker. 75 gr. smør varmes i pannen, kaninstykkene legges i, krydres, lokk legges på, og det småtrekker i ¾ time, idet man av og til drypper stykkene med skyen og vender dem. Imidlertid smeltes resten av smøret i en annen gryte, irøres melet, spedes med kraften; småkoker i 10 minutter, helles over kaninkjøttet når

det har kokt i 40 minutter. Tilsett persille, champignons, salt og pepper, og småkok videre i 20 minutter eller til kaninen er mør. Serveres i et litt dypt fat.

Kanin à l'americaine.

(Lapin à l'americaine.)

1 kanin
1 suppevisk
¼ l. tomatpuré
paprika
salt
1 gulerot
40 gr. smør
25 gr. hvetemel
1 teskje finhakket løk.

Kaninen flåes, rengjøres, knekkes og settes over ilden med suppevisken, guleroten og saltet, påhelles kokende vann eller kraft, så meget at kjøttet nettop er dekket, koker til kjøttet er mørt, ca. 1 time. Løken brunes lett i smøret, irøres melet, spedes med den silte, avskummede kraft, tilsettes tomatpuréen, salt og paprika efter smak. Anrettes i et litt dypt fat.

Kaninfrikassé.

(Lapin en fricassée.)

1 kanin
60 gr. smør
45 gr. hvetemel
kraft
2½ dcl. melk
1 løk
1 gulerot
1 nepe
1 skive selleri
1 suppevisk
2 pepperkorn
salt
pepper.

Kaninen flåes, rengjøres, og settes over ilden med så meget kokende vann eller kraft, at kaninen nettop er dekket; bringes til kokepunktet, skummes; tilsettes de rensede grønnsaker, pepper og salt. Småkoker under lokk omkring 1¼ time eller til kaninen er mør; tilsett litt av melken nu og da, om kraften koker inn. Imidlertid røres smør og mel sammen i en annen gryte, spedes med 4 dcl. av kraften fra kjøttet, småkoker i 10 minutter. Grønnsakene presses gjennem dørslag og has i sausen. Krydder efter smak; kaninstykkene varmes i sausen.

Kanin med kål.

1 kanin
1 kålhode
80 gr. smør
50 gr. hvetemel
salt
pepper.

Kaninen flåes, rengjøres, opskjæres i passende stykker, gis et hurtig opkok i lett saltet vann, tørres og vendes i mel og salt. Kålhodet skjæres op i strimler, smøret brunes i gryte, heri legges lagvis det melete kjøtt og kålen og tilsettes den hele pepper. Istedenfor å bruke hel pepper kan man bruke ½ teskje karve; nu påhelles av det kokende vann kaninen kokte op i, så meget vann at det står halvt op ad kjøttet. Koker under lokk til kaninkjøttet og kålen er mør. Salt efter smak.

Kanin og bønneragout.

1 kanin
200 gr. brune bønner
100 gr. smør
1 selleri
salt
pepper
kokende vann eller kraft.

Bønnene legges i vann natten over. Den rensede kanin skjæres op i passende stykker, krydres og brunes i smøret. Bønnene legges op på et klæde, så vannet kan trekke godt av. Legges i gryte med kjøttet og den opskårne sellerirot, tilsettes kokende vann, så meget at kjøttet nettop er dekket, småkoker under lokk til bønnene er møre. Salt og eddik efter smak.

Kanin med tartarsaus.

(Lapin à la tartare.)

1 kanin

Marinade:

1 dcl. salatolje
2 spiseskjeer eddik
1 finhakket løk
1 nellik
1 laurbærblad
salt
pepper
1¼ dcl. majones
1 spiseskje hakkede sure agurker
egg
kavring
smult.

Filetene skjæres ut av kaninen, legges i et litt dypt fat, overhelles marinaden, ligger i denne minst 1 time, vendes ofte. Stykkene legges op, tørres godt, vendes i egg og kavring og stekes pent brune i smult. Anrettes høit på et varmt fat, pyntes med nystekt persille. Majonesen er imidlertid laget ferdig, irøres de hakkede agurker og serveres særskilt i sauseskål.

Kanin i hvit saus.

(Lapin en blanquette.)

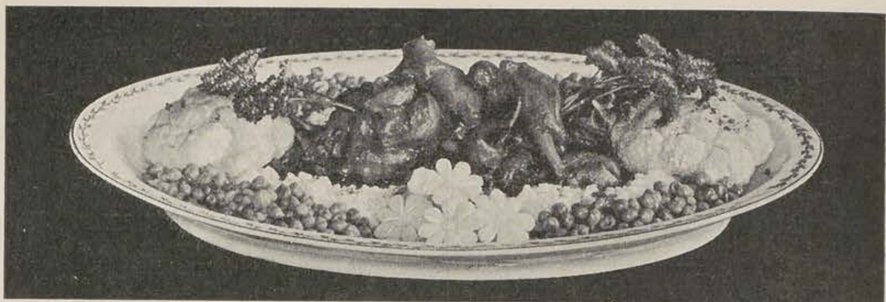
1 kanin
3 gulerøtter
1 suppevisk
1 løk
60 gr. flesk
40 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 eggeplommer
citronsaft
salt
3¾ dcl. kraft
3¾ dcl. melk.

Kaninen flåes, åpnes, vaskes, skjæres op i passende stykker og settes over ilden med melken og kraften, bringes til kokepunktet, skummes, tilsettes de rensede røtter og kokes ca. 1 time. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte, skummede kraft til en passe jevn saus, krydres med citronsaft og salt. Jevnes med eggeplommene like før anretningen. Kjøttet legges op på et litt dypt fat, sausen helles over. Frikasséen kan også tillages med erter, blomkål og asparges eller champignons.

Kanin à la française.

(Lapin à la française.)

1 kanin
2 dcl. salatolje
30 gr. hvetemel
¼ l. kraft
salt



Kanin à la française.

pepper
muskat
1 suppevisk
1 dcl. hvit vin
4 tomater
10 champignons.

Den rensede kanin deles op i passende stykker, disse legges i den varme olje og settes over varmen. Når kjøttet er lett brunet, drysses melet på, ispedes kraften, krydres, suppevisk og vin tilsettes; koker til kjøttet er mørt, ca. 1 time. 5 minutter før anretningen tilsettes skiver av champignons og flådde tomater. Suppevisken tas op, og kaninen anrettes i et litt dypt fat med blomkål, champignons eller erter.

Kanin med karri.

(Lapin au cari.)

1 kanin
120 gr. risengryn
90 gr. smør
1 liten løk
1 eple
4 dcl. kjøttkraft
1 spiseskje karri
30 gr. hvetemel
2 teskjeer citronsaft
salt
3 spiseskjeer fløte.

Den rensede kanin skjæres op i passende stykker, eplet og løken skjæres i skiver. Smøret brunes, stek kaninstykkene lysebrune, ta kjøttet vekk og legg løken i, og når denne er brun, irøres mel og karri, småsurrer i 10 minutter, kjøttkraften spedes på, og sausen gis et opkok. Kjøttet legges i samt eple og salt efter smak, citronsaften tilsettes, og kjøttet småkoker under lokk til det er mørt, eller omkring 1½ time. Kjøttet legges op på et varmt fat, sausen vispes op med fløten, gis et opkok og siles over kjøttet. Rundt omkring kjøttet legges den kokte ris eller den serveres særskilt.

Kaninsoufflé.

(Soufflé de lapin.)

180 gr. rått, skrapet kaninkjøtt
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
3 egg
¼ l. melk
salt
pepper
brun saus.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken, småtrekker i 10 minutter, helles op, og står til jevningen er ganske kold. Det skrapede kjøtt støtes fint, irøres eggeplommene, krydres og blandes forsiktig med den hvite saus. Presses gjennem hårsikt, tilsettes den stivvispede eggehvite og has i en godt smurt souffléform. Kokes i vannbad i ¾ time, hvelves, og sausen helles omkring.

Kaninlever.

2 kaninlevere
1 teskje finhakket persille
salt
pepper
1 spiseskje tomatpuré
1 knivsodd finhakket løk
3 spiseskjeer buljong
2 — rødvin
50 gr. smør.

Leveren vaskes godt av, flekkes, vendes i det blandede mel og salt, stekes lysegulbrun i smør og anrettes. Tomatpuré, kraft, løk og persille kokes op, tilsettes rødvin og pepper efter smak, helles over den stekte lever.

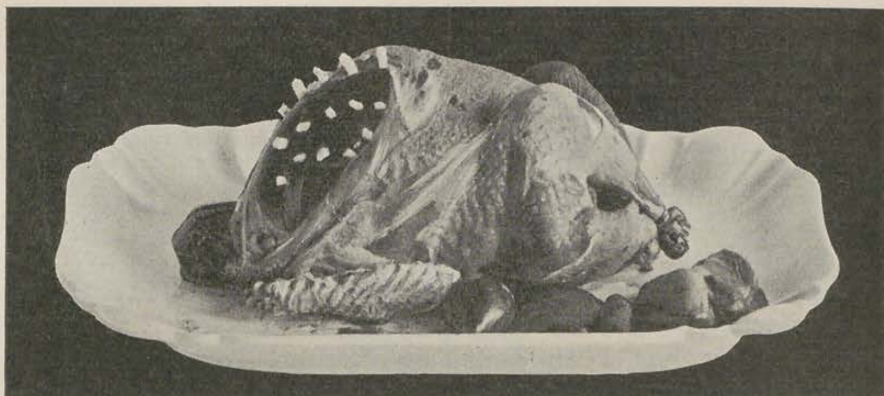
Fugl.

(Gibier à plume.)

I koldt vær kan fugl uten skade henge i flere uker, men i fuktig og varmt vær må man være påpasselig. Strø pepper over fjærene, det hjelper til å holde fluer vekk. Straks der kan være minste tegn til lukt, må fjæren plukkes av, fuglen åpnes og vaskes i rikelig vann med salt og eddik. Ennu bedre er det å legge støtt trekull i et stykke hvitt tøi, binde godt for og legge det inni dyret før kokingen eller stekingen. Husk å fjerne tøiposen før fuglen serveres.

For å få den rette viltsmak bør fugler som fasan og bekkasiner henge et par dager utsatt for luftens påvirkning, før de plukkes. Fuglekjøtt er ofte tørt, og man må derfor være særdeles omhyggelig med stekingen. Fugl som stekes i ovn, må ikke utsettes for sterk overvarme. Fuglen må da enten dekkes med fleskeskiver eller med smurt papir.

Om man vil spekke fugl med fleskestrimler eller ei, er en smaksak. Spekker man fugl som tiur, årfugl og ryper o. s. v., trekkes brystskinnet ned, efterat fuglen er renset, vasket og tørret, og man spekker med fine fleskestrimler på begge sider av brystbenet. Efter spekkingen trekkes brystskinnet over igjen. Fugl plukkes, svies, åpnes og opsettes som forklart side 267 og 268. Innmaten, som hjerte og lever, må tas vare på.



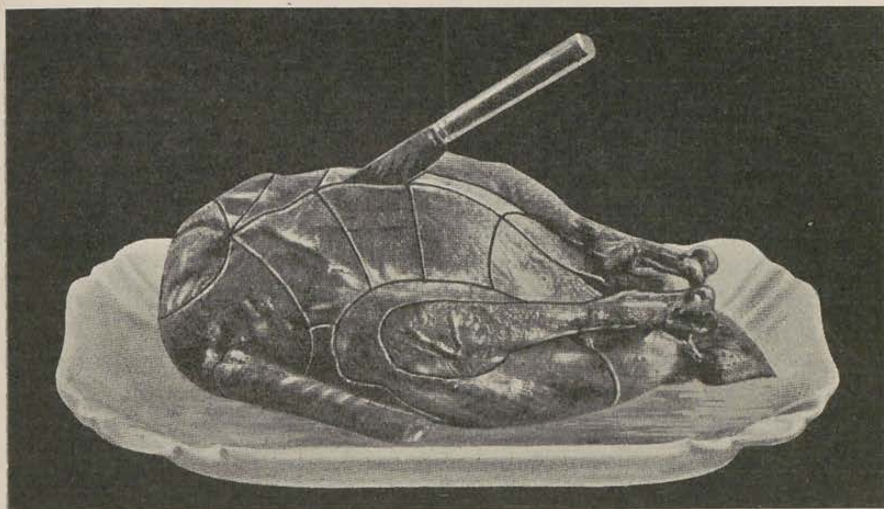
Spekking av fugl, — skinnet trekkes over igjen.

Fasan.

(Faisan.)

2 fasaner
200 gr. flesk
125 gr. smør
trøfler
salt
½ l. buljong.

Fasanhanens kjøtt ansees for finere enn hønens, og foretrekkes derfor til steking. Fjærhamsen er vakker og anvendes av mange til dekorasjon. Når fasanen er ung, er lårene grå, men det sikreste kjennetegn er om den ytterste vingefjær er spiss; er fjæren rund, er fuglen gammel. Nyslaktede fasaners kjøtt er flaut i smaken; fuglen må henge nogen dager, forat kjøttet skal bli saftig og få viltsmaken. Når den skal renses, tas vare på hodet med halsen, vingene og halen som tørres rene med klædet eller i ovnen ved svak varme. Fuglen plukkes derefter, svies, innmaten tas ut, vaskes, og fasanen tørres ut- og innvendig med et klæde. Fasanen gnides inni med salt, dekkes med fleskeskiver og brunes tillikemed kråsen i jerngryte i det lett brunede smør. Stekes fra ½—¾ time, ved ikke for sterk varme, dryppes med den kokende buljong. Fasanen kan fylles med en blanding av smør og trøffelterninger; når dette smelter under stekingen og gjennemtrenger kjøttet, blir dette ikke tørt. Fasanen anrettes på brødsokkel; denne skjæres ca. 4—6 cm. høi med samme lengde og bredde som fuglen; brødet uthules langsefter, stekes pent brunt i smør eller smult og legges op på et varmt fat. Fuglen skjæres pent op og legges i fordypningen av brødet som hel. En ståltråd trekkes gjennem nebbet og halsen og festes til brødsokkelens ene ende. På samme måte festes



Opskjæring av fugl.

halen til den annen, og vingene, litt utspilet, festes på hver side. Vil man ikke ha denne pynt, kan den sløifes. Fatet pyntes med salat, karse og 2 halve citroner. Stekte potetskiver serveres til samt rips- eller rognebærgelé. Skyen fra fuglen siles, skummes, kokes og anrettes særskilt i sauseskål; likeså en kremsaus eller brødsaus. Brødsokkelen kan festes til fatet ved hjelp av litt eggehvite og mel. 1 fasan beregnes til 5 à 6 personer.

Fasan à la riche.

(Faisan à la riche.)

2 fasaner
200 gr. flesk
100 gr. smør
salt
4 dcl. sur fløte.

Fasanene rengjøres etc., dekkes med fleskeskiver, bindes om med tråd og brunes i smøret, drysses med litt salt, stekes ½ time, overhelles den sure fløte og steker videre ca. ¼ time, mens den meget ofte dryppes med skyen. Til saus kan man kun innkoke skyen, eller man kan brune 70 gr. smør og 40 gr. hvetemel sammen og spe med skyen; bruningen i pannen visppes ut med litt kokende vann eller kraft og benyttes i sausen. Ganske litt koldt smør has i ved anretningen. Fasanen anrettes med franske poteter, rosenkålstuing og rips- eller rognebærgelé.

Fasan à la Rothschild.

(Faisan à la Rothschild.)

1 fasan
1 fl. portvin
andelever
trøfler

2 gulerøtter
1 løk
hjertebladene av 1 selleri
1 skje rå, mager skinke
50 gr. smør
1 liten gren timian.

Gulerøtter, løk og selleri hakkes fint, skinken skjæres i terninger, alt blandes og surrer 5 minutter i smøret tillikemed litt timian og 2 spiseskjeer madeira. Dette legges nu på bunnen av et tykt kokekar, passende stort for fasanen. Den rensede fasan befries for brystbenet, gnides med salt og fylles med andelever og trøfler, kokt i 10 minutter i litt portvin. Legges i et litt dypt fat eller krukke og overhelles portvinen; ligger i 3 døgn, tas op og legges i gryten oppå grønnsakene; dryppes rikelig med smeltet smør, lokk legges på gryten, som settes i ikke for varm ovn, dryppes ofte. Står i ovnen ca. ¾ time, lokket tas av, forat kjøttet kan få en pen farve; grønnsakene kokes inn med den vin fasanen har ligget i samt 1 dcl. brun buljong, koker i 10 minutter, siles. Fasanen anrettes med franske poteter og hakkede epler, som er ristet lett i smør.

Fasanragout.

(Salmis de faisan.)

1 fasan
1 spiseskje konjakk
2 dcl. buljong
½ fl. rødvin
smør
flesk
salt.

Fasanen rengjøres, belegges med flesk og stekes halvmør; skjæres hurtig op; skinnet trekkes av stykkene, som legges i en panne med den avbrente konjakk og buljongen. Skrog og avfall kokes med rødvinen, krydres, og når den har kokt ¼ time, siles den over fasanstykkene. Når fasanen er mør, legges den op, skyen siles, blandes med ¼ liter spansk saus, skummes; kan tilsettes 100 gr. trøfler, skåret i skiver, koker et par minutter. Sausen helles over kjøttet ved anretningen.

Rapphøns (akerhøns).

(Perdrix.)

3 rapphøns
100 gr. ferskt flesk
100 gr. smør
4 dcl. fløte
3 dcl. buljong
salt.

Unge rapphøns kjennes på at benene er gule, hos eldre har benene en rødaktig farve. Er rapphønsene frosne, tines de op i et varmt kjøkken, renses (se side 268), hodet avhugges ikke, legges i lunken melk et par timer, tørres, gnides med salt og belegges med tynne fleskeskiver, der bindes om med tråd. Smøret brunes lett, rapphønsene brunes heri, påhelles buljong og fløten, steker sakte under lokk ca. 1 time, dryppes ofte; tas op, og sausen koker inn over rask ild; tilsettes ganske litt kulør, om den er for lys;

champignons kan varmes i smør og has i sausen.

Rapphønsene deles på langs gjennem brystet; skivene legges sammen igjen; på fatet serveres salat, karse og pariserpoteter.

Er rapphønsene unge og ikke frosne, legges de ikke i melk.

Stekte rapphøns à la française.

(Perdrix rôtie à la française).

3 rapphøns
100 gr. flesk
salt
100 gr. smør
½ l. buljong.

De rensede rapphøns drysses med salt, brystet belegges med vinløv og dekkes derefter med fleskeskiver, som bindes om med tråd. Stekes derefter i smøret, dryppes litt efter litt med buljong. Serveres i beklædningen. Omgis av champignonskåler, fylt med maître d'hôtel-smør. Serveres med viltsaus.

Rugde.

(Bécasse rôtie.)

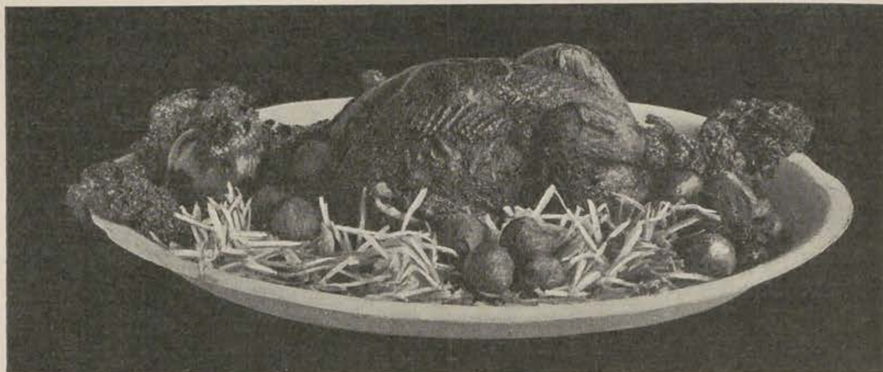
6 rugder
150 gr. smør
flesk
salt
2 dcl. fløte.

Rugdebrød:

All innmat av rugden undtagen maven
1 knivsodd løk
3 teskjeer finhakket persille
3 teskjeer finskrapet flesk
25 gr. smør
1 spiseskje rødvin
2 eggeplommer
salt
pepper
muskat
franskbrød.

Rugdene bør først rengjøres nogen timer før de skal spises. Hodet skjæres ikke av. Rugdene plukkes meget forsiktig, hode og hals flåes, spise- og luftrør fjernes, øinene uttas, klørne avhugges. Fuglene tørres, men vaskes ikke. Innmaten uttas, men kun kro, galle og krås kasseres. Fuglene opsettes, idet man trykker lårene tilbake, og nebbet stikkes gjennem det ene lår, gjennem fuglen og ut gjennem det annet lår. Brystet pensles over med varmt smør, belegges med fleskeskiver, som bindes fast med tråd. Fuglene stekes i smør på vanlig måte, dryppes ofte med sky og fløte. Rugdene steker ca. ½—¾ time. Rugdene kløves i to langs efter brystbenet, anrettes på varmt fat og omgis med små buketter av karse og rugdebrød. Skyen får et opkok, jevnes med koldt smør og serveres særskilt.

Til rugdebrødene hakkes innmaten fin, blandes med det skrapede flesk. Løken og persillen trekker i det varmede, men ikke helt smeltede smør, heri røres den hakkede innmat, rødvinen, eggeplommene, salt, pepper og muskat efter smak. Alt settes i vannbad og damper under omrøren i 5 minutter. Brødet skjæres i skiver, utstikkes i halvmåneform og besmøres med rugdeinnmaten. Steker i 5 minutter i varm ovn og må serveres straks.



Stekt tiur.

Bekkasiner.

Bekkasiner behandles og stekes på samme måte som rugder og rapphøns.

Tiur og røi.

(Coq de bruyère.)

1 tiur
200 gr. smør
salt
100 gr. flesk
½ dcl. fløte
¼ dcl. vann.

Tiuren ribbes, svies, renses, vaskes og tørres. Fuglen spekkes (se side 268) eller dekkes med fleskeskiver, settes op og brunes i smøret; brystet legges først ned. Når fuglen er pent brun rundt omkring, spedes det kokende vann litt efter litt på; pass at fuglen ikke brennes, og stikk av og til en teskjefull smør i gryten. Når fuglen næsten er stekt eller efter ca. 1½ times forløp, begynner man å dryppe med fløte. Steker ca. 2½ time. Når fuglen er stekt, tas den op og holdes varm, mens man tillager sausen. 1 dcl. tykk fløte vispes i smøret, derefter tilsettes 1 dcl. kokende vann, idet man visper godt om kantene og bunnen av gryten for å få all fuglekraft godt med. Sausen saltes efter smak og koker inn til den er passe jevn. Irøres 1 teskje ripsgelé og 1 teskje koldt smør umiddelbart før den skal serveres.

En tiur trenger 2½—3 timers steking, en røi 1½—2 timers. Av tiuren stekes som regel kun brystet med lårene, vinger, hals, krås og ryggen kokes til fuglesuppe (se side 51). Én tiur er tilstrekkelig til 8 personer.

Århane.

(Coq de bouleau.)

2 århøns
100 gr. flesk
125 gr. smør
salt
3 dcl. buljong
½ dcl. fløte.

Århønens kjøtt er lysere enn hanens, og ansees for finere. Den midterste brystfilet er av hvitt kjøtt, mens den ytterste filet er brunlig.

Årfugl stekes som tiur og røi, og er stekt på 1½ time. Anrettes med stekte poteter og kokte, kløvede epler, fylt med ripsgelé. Én fugl er tilstrekkelig til 4 à 5 personer.

Jerpe.

(Gelinotte.)

Jerpenes kjøtt er hvitt med en utpreget smak av vilt. Benene er dekket med fjær like ned til tærne. Hannen kjennes på dens mørke tegning på brystet.

Stekte jerper I.

(Gelinottes rôties.)

3—4 jerper
100 gr. flesk
100 gr. smør
salt
3 dcl. buljong
4 dcl. tykk fløte.

Fuglene plukkes, svies, åpnes, vaskes og tørres. Jo mindre vask av jerpene desto bedre. Stekes som rapphøns. Ved anretningen kløves de langsefter, omgis med stekte poteter, overskårne, kokte epler, fylt med ripsgelé, salat eller persille.

Stekte jerper II.

(Gelinottes rôties.)

2 jerper
smør
melk
fløte
flesk.

Fuglene rengjøres og tørres. Fuglenes bryst dyppes i kokende melk og spekkes derefter med fine fleskestrimler. Jerpene legges med brystet ned i et dypt fat og påhelles melk, så meget at brystet er dekket; ligger i melken natten over; kjøttet blir hvitere og saftigere på denne måte. Fuglene brunes i smør, brystet legges nu opad, dryppes med fløte og den melk fuglene har ligget i. Stekes under lokk, dryppes ofte med skyen. Serveres med eplemos og brødsaus foruten den opkokte sky.

Jerpekoteletter.

(Côtelettes de gelinottes.)

6 jerper
salt
pepper
enebær
smør
fuglebuljong
champignons
madeira.

Fuglene rengjøres og tørres. Brystet skjæres ut fra benet, bankes lett med fuktet kniv, krydres med en blanding av salt, pepper og 1 teskje knuste enebær. Restene av jerpene knuses, brunes i 25 gr. smør, overhelles med ½ l. kjøttkraft og ½ l. vann og koker til sky. Jerpebrystene vendes i egg og kavring, stekes i smør og anrettes på et varmt fat. Skyen siles, koker inn med en god skysaus, for

siden å koke inn til en kraftig chaudfroid. Madeira og champignons tilsettes, og sausen helles over. Fatet pyntes med kjøttgelé.

Chaudfroid på jerper.

(Chaudfroid de gelinottes.)

6 jerper
200 gr. flesk
100 gr. smør
3 teskjeer salt
½ teskje pepper
1 teskje knuste enebær
1 l. buljong.

Jerpene rengjøres, tørres. Settes op (se side 268), belegges med fleskeskiver, krydres. Smøret brunes, fuglene stekes heri ca. ¾ time; dryppes av og til med buljong. Når de er ferdigstekt, tas de op, skinnet trekkes av. Når fuglene er kolde, skjæres kjøttet forsiktig ut i hele stykker. Skyen siles og skummes. Fuglebrystene dyppes i følgende saus:

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
¾ l. kjøttsky
1 dcl. fløte
2 spiseskjeer madeira
salt
kajenne
4 plater gelatin.

Smør og mel brunes, spedes med kjøttskyen og fløten, småkoker i 5 minutter; tilsettes vin og krydderi; koker op og skummes. Gelatinen skylles i koldt vann, opløses i 1 spiseskje varmt vann, røres i sausen. Sausen helles op, røres i til den blir ganske kold, og så tykk at den dekker skjeen. Fuglebrystene legges pent op, dekkes med resten av sausen, og pyntes med hårdkokt eggehvite og trøfler. Når det er aldeles koldt, dryppes gelé forsiktig over.

Gelé til chaudfroid:

1 l. mørk buljong
10 plater gelatin
2 eggehviter og eggeskall
1 teskje citronsaft.

Den kolde, fullstendig fettfrie buljong, den i koldt vann skylte, opklippede gelatin, de uvispede eggehviter og de renvaskede, knuste eggeskall samt citronsaften vispes koldt sammen i emaljert gryte, koker som forklart side 29.

Når geléen er helt stivnet, skjæres fuglebrystene ut således at en liten kant av geléen vises utenfor kjøttet. Legges op på eller mot en brødsokkel, pyntes med trekanter av geléen og lyse salatblade.

Jerpe i gelé.

3 jerper
100 gr. smør
salt
½ l. buljong.

Gelé:

1 kg. oksekjøtt
1 kg. kalvekjøtt
1 kg. kalveknoke
1 skje salt
2½ l. vann
2 eggehviter og skall
12 plater gelatin.

Jerpene renses, svies og stekes på vanlig måte i smøret, spedes litt efter litt med buljongen. Jerpene må

ikke hårdstekes. Legges op, og når de er ganske kolde, deles de op i 4 à 5 skiver på hver side av brystbenet. Oksekjøtt, kalvekjøtt og knoke knekkes godt, settes over ilden med det kolde vann og 25 gr. salt. Kraften småtrekker ca. 4 timer, siles gjennem klæde; står til den er kold og alt fett er fjernet med en ren skumskje dyppet i kokende vann. Kraften bør helst kokes dagen før den skal benyttes. Når kraften er kold, settes den igjen over ilden med de knuste eggeskall og den uvispede eggehvite samt den i koldt vann utbløtte og opklippede gelatin, gis under visping et godt opkok, står tildekket i 10 minutter, må ikke røres i; siles gjennem en serviett opvridd i kokende vann. Halvparten av den klare gelé helles på et flatt fat, fuktet med koldt vann. Når denne gelé er stivnet, legges jerpeskivene på; resten av geléen helles over, står til det stivner. Nu deles stykkene fra hinannen ved hjelp av en fuktet kniv, således at litt gelé vises utenfor hvert stykke. Stykkene legges i runding på fatet, og i midten legges en iskold salat med majones.

Salat til jerpe i gelé:

1 dcl. finskårne gulerøtter
1 — — tomater
1 — — franske bønner
1 — — grønne erter
1 dcl. finskårne oliven
1 — — gode poteter
1 spiseskje kapers
1 renset, finskåren ansjos.

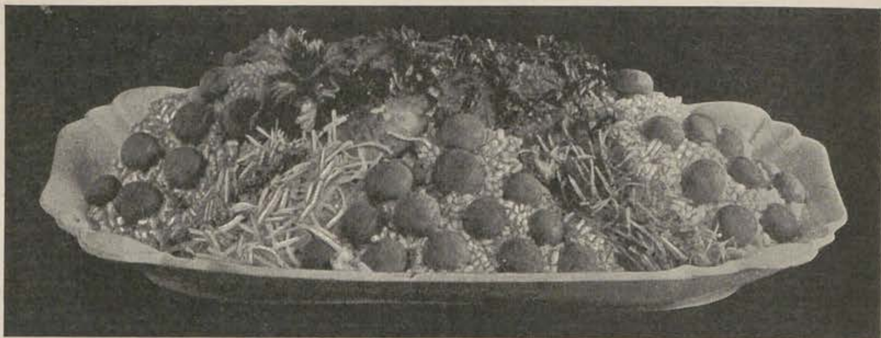
Alt blandes sammen ved hjelp av to gafler. Er potetene ikke ekstra gode, må de heller sløifes. Vendes derefter i majonessaus laget av 2 eggeplommer, 1 knivsodd salt, 1 spiseskje eddik, saft av ¼ citron, inntil 3 dcl. olje og 1 spiseskjefull kokende vann. Salaten pyntes med hårdkokte egg og kokte finhakkede rødbeter.

Rype.

(Poule de neige.)

4 ryper
100 gr. flesk
4 dcl. fløte
4 dcl. vann
125 gr. smør
salt
1 skive geitost.

Rypene rengjøres, spekkes, eller en fleskeskive legges over brystet, bindes om med tråd. Brunes i smøret i gryten, og vendes godt omkring i dette til de er brune på alle kanter; spe på det kokende vann litt efter litt. Pass at rypene ikke brennes, og stikk nu og da en teskje koldt smør i gryten. Når rypene har småstekt 1 time, has fløten på. Småsurrer videre ½—¾ time. Saltet has i vannet, og osten koker med den siste halve time. Er der først og fremst kjøpt g o d e ryper, er de plukket, vasket og tørret godt og stekt som



Kokt fugl.

ovenfor beskrevet, må resultatet bli godt. Kun én ting til! Legg ikke lokket helt over gryten, da blir fuglene mere kokt enn stekt. Stikk aldri i dem med gaffel når de skal vendes i gryten; bruk to skjeer.

Når fuglene er stekt, tas de op, og sausen tillages i samme gryte; visp først et par dcl. fløte i smøret, derefter ½—1 dcl. kokende vann, idet man visper godt fra bunnen av gryten og omkring kantene; salt efter smak, og la sausen koke sterkt inn, til den er passe jevn.

Kokte ryper.

(Poules de neige.)

4 ryper
citron
½ kg. lettsprengt flesk
1 selleristykke (stangselleri)
ris
champignons
potetpuré.

Rypene rengjøres, gnides over med en citronskive og settes over ilden i det kokende vann tillikemed flesket og et stykke stangselleri. Koker op, skummes godt, og småkoker til rypene er kokt, 1½—2 timer. Tilsetning av salt beror på hvor salt flesket er. Når rypene er kokt, legges de op, skjæres i fire deler, flesket skjæres i skiver. Rypene og flesket legges pent op på en risbord, tilsatt salt og smør. Potetpuréen presses gjennem presse like på fatet, og champignons legges omkring. Gulerotfrynser og hvite rotfrynser kan legges i stripe lett over. Tiur og annen fugl behandles på samme måte.

Rypepostei.

3 ryper
1½ kg. kalvebog
¼ l. fløte
pepper
salt
½ kg. flesk
selleri
persille.

Rypebrystene skjæres i tynne skiver, kalvekjøtt og flesk like-

så. En avlang form eller, i tilfelle av hermetisk nedlegning, glasset klædes med fleskeskiver. Småstykkene av flesk, kalvekjøtt og rypene males 6 ganger, og spedes litt efter litt med fløten til en passende farse, tilsettes salt og pepper. I den «klædde» form legges nu lagvis kalvekjøttskiver, farse, rypeskiver, fleskeskiver, kalv igjen, og så videre til formen er full. Det øverste lag skal være flesk. Salt og pepper strøes mellem lagene. Rypebenene, selleri og persillekvast utkokes med litt vann til sterk sky, kan gjerne koke i 8 timer. Denne sky helles over posteien når denne er kold. Posteien koker i vannbad 3—4 timer, eller på «løveglass» ved 100 grader i 2 timer. Omsteriliseres innen 24 timers forløp i 20 minutter ved 100 grader.

Stekt kramsfugl.

(Grives rôties.)

12 kramsfugl
100 gr. smør
flesk
fløte
salt.

Kramsfuglene ribbes, svies og renses, lever og hjerte legges inn i fuglen igjen; de må svies meget hurtig. Smøret brunes i en flatbunnet gryte. Kramsfuglene gnides med litt salt, hodet stikkes inn under vingen, og de ombindes med tynne fleskeskiver, brunes i smøret og stekes i ca. 25 minutter. Litt søt fløte kan has i mot slutningen, men ikke så meget at fuglene blir bløte og sausen for lys. Til sausen bruner man 1 skje nytt smør, og medtar så det smør hvori fuglene var stekt. Med et par skjeer kraft eller kokende vann skylles gryten godt, visp omkring, kok det op og hell skyen op i sausen. Eplemos (se side 260) serveres til kramsfugl.

Kramsfugl en cocotte.

(Grives en cocotte.)

12 kramsfugl
200 gr. smør
3 teskjeer citronsaft
salt
kavring
parmesanost
egg
pepper
tomatsaus.

De rensede fugler tørres godt. Halvparten av smøret eltes med citronsaften; en liten skje av smøret legges derefter inn i hver fugl; de dyppes i smeltet smør, vendes i støtt kavring, halvt blandet med reven ost, derefter vendes de igjen i egg, tilsatt salt, pepper og kavring og ost. Fuglene legges nu i en varm cocotte med resten av smøret, stekes i varm ovn omtrent ½ time. Serveres med tomatsaus.

Vaktler.

(Cailles.)

Vaktler
vinløv
fleskeskiver
brødcroutons
brun sky

kavring
smør
salt
karse.

Vaktler skal være fete og fettet hvitt og fast; de stekes som kramsfugl, i cocotte, eller de dampes i kalvebuljong.

Fuglene plukkes, renses og settes op; pensles over med varmt smør; dekk brystet ved å binde tynne fleskeskiver omkring. Stekes i varmt smør i 15—20 minutter, drypp dem ofte med varmt smør. Ved anretningen fjernes tråden, men flesket blir på eller ikke, som man vil. Hvis flesket ikke fjernes, skal der pensles over med varm sky. Anrettes på franskbrødskiver, enten stekt i smultgryte eller på panne i smør. Legges på varmt fat, omgis med karse; brødsaus serveres til.

Vaktler à la Carmen.

(Cailles à la Carmen.)

12 vaktler
120 gr. smør
salt
6 epler
3 spiseskjeer fløte.

Vaktlene renses og halvstekes i smør, saltes. Eplene skrelles, hakkes, rystes i smør. Legg halvparten av eplene i en cocotte, herpå legges fuglene, dekkes med resten av eplene, overhelles fløten og stekes ferdige i varm ovn i cocotten.

Steppehøns.

(Gangas.)

Pommeransfugler.

(Guignards.)

Disse fugler anrettes som regel alltid stekt.

Stekt vill and.

(Canard sauvage rôti.)

1 villand
¼ l. buljong
¼ l. pommeranssaus
mel
100 gr. smør
citron.

Villanden flåes, renses, settes op, spekkes, gnides inn med litt salt, strøes med litt mel og brunes i smøret og steker ca. ½ time under stadig drypning med buljongen. Anrettes med stekte poteter og appelsinsalat. Skyen gis et opkok med citronsaften, helles over fuglen. Bigaradesaus serveres særskilt.

Liker man ikke den mulige transmak, kan man la anden ligge i melk natten over, eller i 1 l. vann tilsatt 2½ dcl. eddik, eller man fyller en gryte med kokende vann, godt 1 cm. op, tilsetter 1 spiseskje salt, legger anden i, lar den småtrekke i 10 minutter, idet man stadig drypper anden over med saltvannet.

Stekt krikand.

(Sarcelle rôtie.)

3 krikender
150 gr. flesk
200 gr. smør
citron
karse
½ l. brun saus
1 dcl. rødvin
1 citron
1 appelsin
salt
pepper.

Endene rengjøres og opsettes, ombindes med fleskeskiver, strøes med salt, brunes i smøret og stekes i varm ovn ca. ½ time. Drypp dem ofte med smør, og like før serveringen drysses litt hvetemel over. Sausen gis et opkok, tilsett vinen, citronsaften, appelsinsaften, salt og pepper efter smak. Småkoker i 15 minutter, siles, skummes. Endene skjæres op, legges på varmt fat, omgis med småbuketter av karse og 4-delte citroner. Sausen serveres særskilt.

Krikandbryst med trøffelsaus.

(Filets de sarcelle aux truffes.)

Endene rengjøres, opsettes, brystet gnides med citron og ombindes med fleskeskiver, strøes med salt og stekes i smør i varm ovn i ½ time. Ved anretningen skjæres brystet ut, legges på varmt fat og overhelles med trøffelsaus, tilsatt skyen fra endene, oliven, trøfler og champignons.

Hvalkjøtt.

Hvalkjøtt er mer og mer kommet i bruk, og der kan lages mange utmerket gode retter av hvalen. Det blir en smaksak enten man vil vanne kjøttet ut eller ikke. I tilfelle av utvanning ta da litt eddik i vannet. 3 spiseskjeer eddik pr. liter vann. La det ligge i vannet fra 4—12 timer. Tørr det godt både det hele stykke og i tilfelle av opskjæring, tørr da også skivene. Hvalkjøtt tillages som bankekjøtt, karbonader, som dyrestek, surstek, biff, benløse fugler m. m. akkurat som de tilsvarende retter lages av oksekjøtt og dyrekjøtt.



Sauser.

Alle sauser, enklere som finere, må tilberedes med stor nøiaktighet. En dårlig saus ødelegger all god mat.

F o r s k j e l l m e l l e m s k y o g s a u s. — S k y er kun saften av kjøttet, ofte uttynnet og krydret, men ikke jevnet.

Sauser: Saus består av en krydret væske, jevnet med:

1. Hvit roux
2. Lys roux
3. Brun roux
4. Egg og fløte
5. Smør og fløte
6. Blandet smør og mel
7. Blod
8. Arrowroot, maismel, potetesmel m. m.

R o u x er en blanding av samme vekt smør og mel, kokt over svak varme eller i lunken ovn, inntil man får den farve man vil ha. Man kan lage så liten porsjon som man vil, men man kan godt lage en større porsjon op. Dekkes den ganske tett til, kan den holde sig i måneder. Når rouxen lages for øieblikkelig bruk, skal den avkjøles før væsken spedes i. Når rouxen benyttes ganske kold, skal man spe væsken i litt efter litt. I begge tilfelle må man røre i gryten til det koker, og derefter la den småsurre til man har den forønskede tykkelse. En toppet spiseskjefull roux vil jevne ½ l. væske.

Sauser kan deles i to klasser, h v i t e og b r u n e sauser. Til sauser som skal dekke kjøtt eller fisk og får tid til å stå lenge og småkoke, tas 45 gr. hvetemel til ½ l. væske; må sausen lages i hast, tas 60 gr. hvetemel til ½ l. væske. Sauser som skal serveres i sauseskål, kan gjøres noget tynnere; det er dog bedre at sausen er for tykk, da det er lettere å spe den litt med melk eller kraft i en fart enn få den passe innkokt. Det siste kan kun gjøres ved sterk koking, uten lokk, hvilket ikke alltid kan bli gjort til den tid sausen skal serveres.

Jevning til sauser.

Hvit roux. — Til hvit roux benyttes samme vekt smør og mel, som røres over svak varme 10—15 minutter, men uten å brunes det ringeste. Avkjøles noget før man tilsetter væsken. Et viktig punkt i tilberedning av sauser er væskens temperatur når den spedes i rouxen. En fin smak kan ikke opnåes, hvis man sper het væske i het roux. En kold væske kan spedes i alt på en gang, eller, hvis rouxen avkjøles, kan varm væske spedes i. En uøvet bør spe væsken i litt efter litt og under omrøren; en øvet kan godt spe alt i på en gang.

Lys roux. — Til lys roux benyttes samme vekt smør og mel, som koker over svak varme eller i en ikke for varm ovn, til rouxen får en svak gul farve.

Brun roux. — Til brun roux benyttes samme vekt smør og mel, som langbrunes sammen i jerngryte.

Eggejevning. — Eggeplommer vispes til de er tykke, derefter sammen med et par skjeer fløte, melk eller lys kraft.

Sausen må ikke koke efterat eggejevningen er tilsatt. 1 eller 2 skjeer varm saus røres i eggene, siles derefter op i sausen, som skal være like under kokepunktet. For å ta bort den rå smak av egg, må man røre sausen over svak varme et par minutter, men det må ikke nå kokepunktet.

Smør og fløtejevning. — Når smør og fløte brukes til jevning, tas like meget av hver ting. Like før serveringen røres det i sausen, uten at denne varmes efterpå.

Blandet smør og meljevning. — Denne form for jevning er god å ta til, når man ikke har nogen roux for hånden.

Smøret vil opta sin vekt mel, kna dette sammen på en tallerken eller i en bolle, til det er godt blandet. Jevningen skal tilsettes sausen i små porsjoner og røres i, inntil den er glatt og godt blandet. Småkoker i 5 minutter.

Blodjevning. — Denne jevning brukes særlig til å jevne saus av vilt og fjærfe med. Blod av fjærfe og vilt skal blandes med litt lunkent vann, eddik eller citron for å hindre blodet i å løpe sammen. Det skal siles og tilsettes sausen nogen få minutter før serveringen.

Arrowroot, maismel, potetes- og rismeljevning. Melet utrøres med litt kold kraft, melk eller vann. Jevningen røres i den kokende saus, og må ikke koke mindre enn 2 minutter, forat stivelsen skal bli kokt.

En av betingelsene for å kunne tilberede en god saus er at man har et passende kokekar. Sausegryten bør være smal og høi med tykk bunn. Omtrent alle sauser bør småkoke minst ¼ time over svak varme. Mens de koker, skal de av og til skummes og røres i. Sausen holdes varm i vannbad og med tettsluttende lokk på gryten, forat der ikke skal legge sig snerk på overflaten. Hvis smøret skiller sig ut efterat sausen har stått, tilsettes 1 spiseskjefull kold væske. Rør hele tiden, inntil sausen igjen koker.

Av saus benyttes ½—¾ l. jevnet saus til 6 personer.

Sky til sauser.

Herav 1½ l. ferdigkokt sky.

1½ kg. oksekjøtt (halsen)
½ kg. kalveskank
100 gr. skinke eller magert flesk
1 liten løk
2 hele pepperkorn
50 gr. smør
salt
vann.

Kjøtt, flesk og løk skjæres op i små terninger, brunes i smøret under stadig omrøren, til det får en pen, mørkebrun farve, legges i gryte. Pannen skylles med kokende vann; dette helles over kjøttet tillikemed så meget koldt vann at kjøttet dekkes; tilsettes krydderier; bringes til kokepunktet, skummes og småkoker under tettsluttende lokk i 4 à 5 timer.

Helles gjennem sikt over i et fat, siles derefter straks gjennem sileklæde, opvridd i koldt vann.

Skyen kan klares med eggehvite og kjøtt på samme måte som kjøttkraft (se side 39).

Skyen kan innkokes mere, om man vil, efter silingen. Den bør kokes dagen før den skal benyttes, så fettet kan stivne; når skyen skal benyttes, avtas fettkaken. Benyttes ikke all sky med en gang, må resten kokes op med fettet. Skyen kan opbevares i flere uker, om fettlaget får ligge urørt. Ben og kjøtt kokes videre på i kraftgryten.

Viltsky.

Man får en god viltsky ved å skjære op og knuse mindre verdifulle deler av vilt, som boger, brystben, fugleskrog o. s. v. Brunes i smør og kokes som sky til sauser.

Kjøttgelé (aspic).

Kjøttgelé aspic (se side 29).

Fiskegelé.

1 l. fiskekraft (se side 40)
1 citron
25 gr. gelatin
skall og eggehvite av 2 egg.

Fiskegelé tillages på samme måte som kjøttgelé (se side 29). Vil man ha fiskegeléen lyserød, tilsettes et par dråper flytende karmin eller rød fruktfarve. Vil man ha gult skjær, tilsettes litt safran.

Brun saus.

(Sauce espagnole.)

Mirepoix-masse:

1 liten løk
40 gr. gulerøtter
10 gr. persillestilker
15 gr. smør
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1½ l. brun buljong
4 spiseskjeer tomatpuré
1 dcl. sherry eller madeira
salt
pepper.

De 60 gr. smør smeltes, irøres melet, settes over svak varme eller i en middelsvarm stekeovn til det er pent brunt og lukter som hasselnøtter, tilsettes kraften og settes over varmen, røres i til det begynner å koke, settes over ganske svak varme, således at det kun koker et enkelt sted; koker ferdig på denne måte; skummet fjernes. Når sausen har kokt 1 time, tilsettes tomatpuréen og mirepoix'en. Til denne er de rensede grønnsaker hakket fine, tørret i et klæde og kokt med de 15 gr. smør til alt er mørt. Skal man ikke bruke mirepoix'en straks, legges den i en skål, trykkes sammen med baksiden av en gaffel og dekkes med et hvitt, smurt papir. Sausen småkoker ¼ time, tilsettes vin og krydder efter smak, siles. Er sausen laget ferdig en tid før den skal brukes, helles den op og røres i, forat der ikke skal danne sig snerk eller hinne på overflaten.

Brun stekesaus.

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. kjøttsky
salt
pepper
1 dcl. tykk fløte.

Smelt smøret, rør melet i og la dette langbrunes over svak varme eller i middelsvarm ovn; kjøttskyen spedes i når jevningen er pent brun, koker i 5 minutter. Fløten settes til eller ikke, som man vil. Sausen krydres efter smak.

Brun tomatsaus.

50 gr. smør
50 gr. hvetemel
½ l. brun buljong
4 tomater eller 3 spiseskjeer tomatpuré
50 gr. finhakket skinke
1 knivsodd finhakket løk
1 — hvit pepper
1 dcl. hvitvin.

Skinken og smøret røres over varmen i jerngryte i 5 minutter, tilsettes krydderiene. Melet røres i, og det småsurrer til det er pent brunt, tilsettes tomatene og buljongen, småkoker over jevn varme i 15 minutter. Sausen presses gjennem hårsikt. Tilsettes vin og krydder efter smak.

Tomatsaus.

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
salt
pepper
¼ l. lys kraft
¼ l. tomatpuré.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter, tilsettes tomatpuréen, pepper og salt efter smak.

Tomatsaus.

½ l. kjøttkraft
ca. ¼ kg. tomater
10 gr. hvetemel
30 gr. smør
1 teskje finhakket løk
1 spiseskjefull finhakket rå skinke
1 — — persille
1 knivsodd knust laurbærblad
2 hele pepperkorn
paprika
salt.

Løken og skinken trekker i smøret i 5 minutter, tilsettes de opskårne tomater, laurbærblad, persille og pepper, koker til tomatsaften er omtrent fordampet, gnides gjennem hårsikt. 1 liten skje smør og mel røres sammen, tilsettes puréen, gis et opkok, krydres efter smak med salt og paprika.

Brun champignonsaus.

(Sauce aux champignons.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1¼ l. kalvebuljong
1 dcl. champignonkraft
salt
pepper
1 dcl. sherry
1 boks champignons.

Smør og mel røres sammen, langbrunes over svak varme, eller gryten settes i middelsvarm stekeovn. Når jevningen er brun, spedes med buljongen og champignonkraften. Småkoker i 1 time, skummes. Krydderi efter smak samt champignons og vin tilsettes.

Champignonsaus.

(Sauce blanche aux champignons.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1¼ l. kalvebuljong
30 gr. champignons
salt
pepper
2 eggeplommer
1 dcl. sherry
1 boks champignons.

Smøret smeltes, irøres melet, koker et par minutter, spedes med buljongen, koker, idet man visper godt de første 5 minutter, tilsettes salt, muskat og pepper samt de 30 gr. smått skårne champignons. Sausen småkoker i 1½ time, skummes. Sausen jevnes med de sterkt vispede eggeplommer, tilsettes sherry og champignons. Serveres til fjærfe. Sausen kan spedes med fiskekraft istedenfor med kalvebuljong; den serveres da til fisk.

Trøffelsaus.

(Sauce aux truffes.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. sky
60 gr. trøfler
½ dcl. madeira
1 spiseskjefull tomatpuré
salt.

Smør og mel langbrunes, d. v. s. smøret smeltes, melet røres i, og jerngryten settes derefter over ganske svak varme eller inn i en middelsvarm stekeovn, således at bruningen kan ta fra ½—1 time; rør av og til i gryten. Kun på denne måte kan man få den peneste og mest velsmakende bruning og saus. Skyen spedes i, koker ved

svak varme i 10 minutter. De opskårne trøfler, vin, tomatpuré og salt efter smak tilsettes; sausen gis et opkok.

Trøffelsaus.

(Sauce aux truffes.)

3 trøfler
1¼ dcl. brun saus
1¼ dcl. tomatsaus
1 teskje ansjosessens
15 gr. koldt smør
1 dcl. sherry.

Trøflene hakkes fint, legges i en gryte, påhelles sherryen, tilsettes den brune saus og tomatsausen, ansjosessens og det kolde smør, småkoker i 5 minutter.

Olivensaus.

(Sauce aux olives.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
5 dcl. sky
12 oliven.

Olivenkjøttet skrelles fra stenene i form av en spiral og legges atter sammen som hele. Stenene koker i 10 minutter i skyen, forat sausen skal få sterkere olivensmak, siles. Smør og mel langbrunes, spedes med skyen, småkoker i 10 minutter. Olivenene kan trekke et øieblikk i sausen når denne er ferdigkokt, men skal ikke koke. Om nødvendig, saltes sausen; bruk hertil olivenlaken, men med forsiktighet.

Madeirasaus I.

(Sauce au madère.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
5 dcl. sky
1 dcl. madeira
salt
kajenne.

Smør og mel langbrunes, spedes med skyen, småkoker i 10 minutter. Vin og krydder has i, og sausen får et opkok.

Madeirasky.

(Jus au vin de madère.)

½ l. kraftig sky (se side 340)
1¼ dcl. madeira.

Skyen og vinen koker inn til sausen er jevn og tyktflytende. På denne måte blir skyen meget kraftig. Man kan la den koke kortere tid og da jevne sausen med 1 teskje sagomel, utrørt i koldt vann.

Madeirasaus II.

(Sauce au madère.)

½ l. brun saus
1 dcl. madeira.

Sausen koker inn over sterk varme til den er omtrent stiv, tas straks av ilden og irøres madeiraen. Siles, holdes varm, men skal ikke koke mere. I madeirasaus anvendes ofte trøfler.

Viltsaus.

(Sauce venaison.)

30 gr. smør
2 spiseskjefulle olje
250 gr. mirepoix
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
¾ dcl. viltsky
1 spiseskjefull ripsgelé
2 spiseskjefulle rå fløte.

Mirepoix II uten smør og madeira skjæres i terninger og brunes lett i 30 gr. smør og oljen, tilsettes derefter viltskyen, småkoker 1 time. Siles. 30 gr. smør og melet langbrunes, spedes med viltskyen, småkoker. Ripsgeléen opløses og blandes med fløten; denne blanding må først tilsettes efterat sausen er tatt av ilden og umiddelbart før anretningen.

Pommeranssaus.

(Sauce à la bigarade.)

(For stekt gås og and.)

1 appelsin
¼ l. brun saus
¼ l. kjøttkraft
1 dcl. portvin
1 teskjefull citronsaft
salt
pepper.

Saften presses fra appelsinen, siles. Appelsinskallet skjæres i fine strimler, dekkes med koldt vann og bringes til kokepunktet. Småkoker i 10—15 minutter, vannet siles fra, og skallet legges op på et klæde. Den brune saus, kraft og appelsinsaft blandes sammen, settes over ilden og småkoker til det er innkokt til det halve. Siles, has tilbake i gryten, tilsettes appelsinstrimlene, portvin, citronsaft samt salt og pepper efter smak.

Kraftsaus.

(Sauce demi-glace.)

½ l. brun saus
½ l. brun buljong
¾ dcl. sherry.

Den brune saus og buljongen koker inn til 1 dcl.; gryten settes i vannbad, tilsettes vinen. Sausen tildekkes.

Saus à la financière.

(Sauce à la financière.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. sky
1 dcl. madeira
champignons
trøfler
salt tunge
hønsekjøtt.

Smør og mel langbrunes, spedes med skyen, småkoker i 10 minutter, tilsettes vinen og champignons, trøfler, kokt salt tunge og hønsekjøtt, skåret i strimler. Gis et raskt opkok, og holdes varm i varmt vannbad til sausen skal serveres.

Suprêmesaus.

(Sauce suprême.)

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
salt
7 dcl. kalvebuljong
15 gr. champignons
pepper
¾ l. hønsebuljong
1 dcl. champignonkraft
2½ dcl. fløte
60 gr. smør.

Hønsebuljongen og champignonsaften settes over ilden, en tredjedel innkokes. 30 gr. smør og melet røres sammen et par minutter, tilsettes salt, pepper, champignons og kalvebuljongen, småkoker 1½ time. Hønsebuljongen og champignonsaften koker inn til ⅓, spedes derefter i sausen; fløten tilsettes skjevis, og tilsist røres smøret i.

Hvit saus I.

(Sauce béchamel.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
6 dcl. melk
6 dcl. lys kraft
1 liten løk
1 bukett persillestilker
1 lite stykke laurbærblad
2 pepperkorn
muskat
salt
pepper.

Melken og kraften gis et opkok med grønnsakene og krydderiene. Smør og mel røres sammen, spedes med den varme melk, visp uavbrutt til det koker, sett gryten over svak varme og småkok i 20 minutter. Siles, varmes, og er ferdig til bruk med eller uten tilsetning.

Hvit saus II.

(Sauce béchamel.)

½ teskje finhakket løk
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
50 gr. kalvekjøtt
7 dcl. melk
salt
pepper
citronsaft
1 dcl. fløte.

Kjøttet skjæres smått op og brunes i smøret sammen med den hakkede løk, tilsettes melet, avkjøles og spedes med den kokende melk, tilsettes krydder, småkoker ¼ time. Siles, has tilbake i gryten, spedes litt efter litt med fløten; gi sausen et opkok mellem hver gang fløten spedes i. Ved anretningen tilsettes citronsaft og 1 teskje koldt smør.

Aspargessmør.

(Beurre asperges.)

120 gr. meierismør
1 knivsodd salt.

Smøret legges i en opvarmet skål, tilsettes salt eller ikke, som man vil, og smøret røres til det blir hvitt. Serveres til asparges, kokte grønnsaker og souffléer etc.

Hollandsk saus I.

(Sauce hollandaise.) X

25 gr. hvetemel
2½ dcl. koldt vann
100 gr. halvsmeltet smør
4 eggeplommer
1¼ dcl. aspargeskraft eller
fiskekraft
citron
salt.

Melet røres ut med det kolde vann og gis et opkok. Tas av ilden, og når det er koldt, vispes det halvsmeltede smør og eggeplommene, én ad gangen, i, likeså den lunkne aspargeskraft. Nu settes gryten over ilden, og der vispes inntil sausen tykner; så tas den straks av og tilsettes citronsaft og salt efter smak. Kokt på denne måte vil hollandsk saus ikke mislykkes — ikke skille sig.

Hollandsk saus II.

(Sauce hollandaise.)

1½ spiseskje eddik
1½ — vann
1 teskje salt
1 knivsodd pepper
3 eggeplommer
300 gr. smør
citronsaft.

Eddik, vann, salt og pepper innkokes i 10 minutter.

Gryten settes i vannbad op på komfyren, tilsettes eggeplommene og 1 skje koldt vann; vispes i hele tiden, til det blir som krem. Nu settes gryten på et ikke for varmt sted, og smøret tilsettes teskjevis, mens man hele tiden visper. Efterat alt smøret er tilsatt, skal sausen være tykk; man kan nu, om man vil, tilsette litt vann og citronsaft efter smak.

Hollandsk saus III.

(Sauce hollandaise.)

½ l. fiskekraft
1 lite laurbærblad
1 pepperkorn
40 gr. smør
5 eggeplommer
citronsaft
salt
1 teskje potetesmel.

Smøret røres hvitt i en gryte som settes i varmtvannsbad, melet og eggeplommene røres i, én ad gangen — visp hele tiden —, citronsaft, fiskekraft, salt og 25 gr. koldt smør tilsettes.

Aspargessaus.

(Sauce asperges.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
1 l. kraft eller melk
½ kg. asparges
½ dcl. madeira
salt.

Smør og mel røres sammen, spedes med den varme melk, småkoker i ¼ time; tilsettes vin og salt efter smak. De kokte asparges varmes i sausen, men uten å komme i kok.

Krepsesaus.

(Sauce aux écrevisses.)

36 kreps
125 gr. smør
2 l. fiske- eller kjøttkraft
1 bukett persille
40 gr. hvetemel
1 dcl. fløte
sherry
paprika
salt.

De kokte kreps vaskes, renses, og skallene støtes med smøret. Dette has i gryte, omrøres i 5 minutter, tilsettes kraften og persillen og koker 1 time. Kraften siles, står en stund, og smøret skummes av. Dette smør og melet røres sammen, spedes med 1 l. av kraften og koker inn til en passe jevn saus. Sausen jevnes like før anretningen med fløte og 1 teskje koldt smør, og tilsettes sherry, paprika og salt efter smak. De rensede krepsehaler legges i. Er sausen ikke rød nok, kan man tilsette litt hummerfarve, eller man tar av litt krepserogn, gnir denne ganske fin på en fjel med litt koldt smør og har det i sausen samtidig med melet.

Rekesaus.

(Sauce crevettes.)

½ l. hvit saus
1 dcl. fløte
1½ dcl. fiskebuljong
60 gr. rekesmør
½ l. reker
sherry
salt
paprika.

Den hvite saus tilsettes fløten og fiskebuljongen, koker inn til ½ l., tas av ilden og irøres rekesmør, reker, vin, paprika og salt efter smak. Holdes varm i vannbad.

Hummersaus.

(Sauce homard.)

½ l. hvit saus
1 kokt, kold hunhummer
60 gr. smør
sherry
paprika
salt
1 dcl. fløte.

Rognen tas ut av hummeren og gnides til en fin deig med smøret; presses gjennem hårsikt. Hummerkjøttet tas ut og skjæres pent op. Sausen koker i 5 minutter med fløten, tilsettes hummersmøret, vin, paprika og salt efter smak. Holdes varm i vannbad.

Østerssaus.

(Sauce aux huîtres.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
salt
1¼ l. hønsekraft
pepper
1 dcl. fiskekraft
3 spiseskjefulle østerssaft
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
1 teskje citronsaft
paprika.

Smør og mel røres sammen i 5 minutter, spedes med kraften, tilsettes østerssaften, fiskekraften, citronsaften og fløten; småkoker 1—1½ time, siles, varmes igjen og jevnes med eggeplommene, 30 gr. koldt smør og et par skjeer fløte. Salt og paprika efter smak. 12—18 rensede østers legges i. Serveres til fiskefileter.

Diplomatsaus.

(Sauce diplomate.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. hønsekraft
1 dcl. fløte
60 gr. hummersmør
1 teskje ansjossmør
reker, kreps eller hummer
trøfler.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften og fløten, småkoker i 10 minutter, tilsettes hummersmør, ansjossmør, reker, kreps eller hummer og finskårne trøfler.

Saus à la Toulouse.

(Sauce à la Toulouse.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 l. hønsekraft
12 champignons
3 trøfler.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, tilsettes champignons og trøffelavfall, koker godt inn, siles. Champignons og trøfler hakkes og dampes i 1 dcl. hvit vin, røres i sausen.

Brødsaus.

(Sauce au pain.)

¼ l. melk
2 spiseskjefulle fløte
40 gr. ferskt franskbrød
uten skorpe
20 gr. smør
1 meget liten løk
1 nellik
salt
pepper.

Melken og den rensede løk, istukket 1 nellik, gis et opkok, tilsettes brødet og småkoker i 20 minutter; løken tas vekk, smøret og fløten vispes i samt krydder efter smak. Sausen serveres til fjærfe og vilt.

Løksaus.

(Sauce Soubise.)

¼ l. hvit saus
1½ dcl. kjøttkraft
200 gr. løk
2 spiseskjefulle fløte
40 gr. smør
salt
pepper
1 knivsodd sukker.

Løken skrelles, forvelles i kokende, saltet vann. Vannet siles fra. Løken hakkes og irøres 1 skje smør, koker til løken er mør, må ikke brunes. Den hvite saus og kjøttkraften tilsettes, småkoker ½ time, saltes. Sausen presses gjennem hårsikt, varmes, og fløten, smøret og sukkeret vispes i.

Løksaus med tomater.

3 dcl. løksaus
1 dcl. tomatpuré.

Løken og tomatpuréen koker sammen i 5 minutter.

Pepperrotsaus I.

(Sauce au raifort.)

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
¾ l. kjøttkraft
50 gr. reven pepperrot
1 teskje sukker
1 — eddik.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, småkoker 10 minutter, irøres den skrapede, revne pepperrot samt — om man ønsker det — 20 gr. rensede, vaskede korinter, sukker og eddik. Serveres til kokt kjøtt. Pepperroten må dekkes over efterat den er skrapet, ellers vil den bli mørk.

Pepperrotsaus II.

(Sauce au raifort à la crème.)

4 dcl. sur fløte
50 gr. reven pepperrot
2 teskjeer sukker
1 teskje eddik.

Den stivvispede fløte irøres den revne pepperrot, tilsettes eddik og sukker. Serveres til kold, kokt fisk og til høns, kalv og lammekjøtt.

Frossen pepperrotsaus.

½ l. fløte
50 gr. reven pepperrot
1 spiseskje eddik
1 teskje sukker.

Pepperroten skrapes, skylles, tørres, rives på rivjern, dekkes til for ikke å bli mørk. Den stivvispede fløte blandes med pepperroten, sukker og eddik. Fryses som vanlig i spann eller maskin.

Musselinsaus.

(Sauce mousseline.)

300 gr. smør
3 eggeplommer
salt
pepper
2 dcl. kremfløte
1½ spiseskje eddik
1½ — vann.

Eddik, vann, salt og pepper settes over ilden i emaljert

gryte, koker inn til der kun er fjerdeparten igjen. Gryten settes i vannbad, eggeplommene og 1 spiseskje vann vispes sterkt i. Når eggeplommene er vispet som en krem, tilsettes det kolde smør teskjevis, mens man hele tiden visper sterkt. Umiddelbart før anretningen tilsettes den stivvispede fløte. Sausen serveres til fiske- og grønnsakeretter.

Maltesersaus.

350 gr. smør
1 spiseskje vann
salt
pepper
3 eggeplommer
1 blodappelsin
½ teskje revet appelsinskall.

Tilberedningen av sausen er som forklart ved musselinsaus, kun at man utelater fløten. Umiddelbart før sausen serveres, tilsettes appelsinsaften og det revne appelsinskall. Sausen serveres til asparges, artisjokkbunner og forskjellige grønnsakeretter.

Kaperssaus.

(Sauce aux câpres.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. melk, fiskekraft eller kjøttkraft
1 spiseskjefull kapers
1 teskje citronsaft eller eddik
salt
1 dcl. fløte.

Melet blandes med det smeltede smør, spedes med den varme væske, småkoker i 10 minutter. Kapers, eddik og krydderi tilsettes. Umiddelbart før sausen serveres tilsettes fløten. En liten skje koldt smør kan røres i tilsist. Sausen kan jevnes med eggeplommer.

Smeltet smør til kokt fisk.

120 gr. meierismør
1 knivsodd salt.

Smøret smeltes i vannbad straks før serveringen; tilsettes salt eller ikke, som man vil. Ved å smeltes i vannbad bevares smørets aroma.

Smeltet smør til stekt fisk.

120 gr. meierismør
1 knivsodd salt
¼ teskje citronsaft
1 spiseskje finhakket persille.

Smøret koker til det får en gullgul farve og lukter av nøttekjerne; tilsettes citronsaften. Fisken strøes over med den finhakkede persille, og smøret helles straks over.

Brunet smør.

120 gr. smør
2 spiseskjeer finhakket persille.

Smøret brunes pent lysebrunt, persillen røres i, og smøret helles straks over den bestemte rett eller serveres i i sausemugge.

Sennepsmør.

120 gr. meierismør
2 teskjeer fransk sennep.

Smøret og sennepen legges i en opvarmet skål og røres til det blir bløtt og skummende. Sennep kan for øvrig tilsettes

efter smak. Smøret serveres til sprengt kjøtt, sprengt torsk og stekt flyndre. Serveres det til fisk, tilsetter man 1 spiseskje finhakket persille.

Brun chaud-froid-saus.

(Sauce chaud-froid.)

½ l. kraftsaus
¾ dcl. kjøttgelé
½ dcl. trøffelsaus.

Sausen og trøffelsaften blandes, settes over ilden til innkoking; herunder tilsettes kjøttgeléen. Når sausen er jevn — forminsket med ca. en tredjedel, — tilsettes med forsiktighet krydderier og litt madeira. Siles og røres til den er kold. Chaud-froid-sausen bør være tillaget minst dagen før den skal brukes; når den skal benyttes, smeltes den litt op. Chaud-froiden må ha en kraftig smak og være så tykk, at den dekker det kjøtt som skal anvendes.

Hvit chaud-froid-saus.

(Sauce chaud-froid blanche.)

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
salt
1¼ l. kalvekraft
pepper.

Smør og melet røres sammen, spedes med kraften, krydres, vispes godt og småkoker 1½ time. Til ½ liter av denne saus tilsettes 2½ dcl. fløte og 3 dcl. hønsegelé (aspic). Presses gjennem hårsikt, og røres i til den er kold.

Chaud-froid-saus med tomater.

Hvit chaud-froid-saus farves med tomatpuré eller paprika.

Chaud-froid-saus med spinatgrønt.

¼ l. hvit saus II
1¼ dcl. aspic
3 plater gelatin
1 dessertskjefull kjøttsky
2 spiseskjefulle kremfløte
spinatgrønt.

Den hvite saus og aspic'en varmes hver for sig, blandes, tilsettes den utbløtte gelatin, koker et par sekunder, presses gjennem hårsikt, tilsettes fløte, spinatgrønt og til sist kjøttskyen.

Blomkålsaus.

1 blomkålhode
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
¾ l. kjøttkraft
1 knivsodd muskat
1 eggeplomme
1 spiseskje fløte.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med den silte, skummede kraft, småkoker 10 minutter, tas av ilden, tilsettes muskat, jevnes med eggeplommen og fløten. Blomkålhodet kokes, deles op i småstykker og serveres i sausen.

Sellerisaus.

Sellerisaus lages som blomkålsaus, kun at man tar 2 sellerirøtter, koker dem, skjærer dem op i firkanter og varmer dem i sausen.

Sellerisaus.

(Sauce au séleri.)

Hjertebladene av 6 sellerier
½ l. kjøttkraft
1 løk, istukket 1 nellik
1 suppevisk
½ teskje finhakket rødløk
50 gr. magert kalvekjøtt
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
7 dcl. kokende melk
salt
pepper
2½ dcl. fløte
1 teskje citronsaft.

Sellerien renses og vaskes godt, overhelles med kjøttkraften, tilsettes løken med nelliken og suppevisken, koker til sellerien er godt mør. Sellerien tas op, tørres på klæde, støtes og gnides gjennem hårsikt; has igjen i gryten og blandes med like meget av følgende fløtesaus. Løken og det småskårne kjøtt brunes lett i smøret, irøres melet, småsurrer i 2 minutter. Melken spedes i litt efter litt, og krydderiene tilsettes, koker under omrøren i 15 minutter, siles. Efterat begge sauser er blandet, has litt sellerikraft i, koker over svak varme i 5 minutter. Holdes varm i vannbad. Sausen benyttes til kokt og stekt hønsekjøtt.

Karrisaus.

(Sauce currie.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
6 dcl. kraft eller melk
1 spiseskjefull finhakket selleri
1 teskjefull karri
salt.

Melet røres i det smeltede smør, tilsettes karri og selleri, småkoker nogen minutter, spedes med den varme melk eller kraft, småkoker i 10 minutter. Siles. Sausen has tilbake i gryten, gis et opkok.

Sennepsaus.

(Sauce moutarde.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
7 dcl. vann
salt
4 eggeplommer
½ dcl. fløte
1 teskje citronsaft
1 dessertskje sennep.

Smør og mel røres sammen, spedes med det kokende vann, vispes til det står i koken, men skal ikke koke. Eggeplommene røres med fløten og citronsaften, som vispes i sausen, umiddelbart før sausen skal anrettes. Saltes og irøres tilsist 1 teskje koldt smør. Sausen skal ikke koke, men holdes varm i vannbad.

Persillesaus.

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. vann
salt
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
¼ citron
60 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille.

De 50 gr. smør smeltes, irøres melet og spedes med det kokende vann, saltes. Eggeplommene røres med fløten og citronsaften, vispes i sausen. Sausen siles og tilsettes nu 60 gr. koldt smør i småstykker og den finhakkede persille.

Sauce Robert.

4 dcl. brun saus
2 løk
15 gr. smør
1 dcl. hvitvin
1 spiseskjefull sennep
paprika
sukker
salt.

Løken hakkes og ristes i smøret, has i den brune saus tillikemed vinen, gis et opkok, krydres. Umiddelbart før serveringen tilsettes sennepen.

Peppersaus.

(Sauce poivrade.)

2 løk
1 gulerot
4 dcl. brun saus
1 dcl. kjøttkraft
1 spiseskjefull småskåren, rå skinke
1 laurbærblad
1 teskjefull hele pepperkorn
1 spiseskjefull finhakket persille
2 spiseskjefulle estragoneddik
1 teskje ansjossmør
2 spiseskjefulle tomatpuré.

Skinken, guleroten og løken brunes i smøret, overhelles med estragoneddiken, tilsettes de øvrige krydderier, koker til næsten all væte er fordampet. Siles. Den brune saus røres i, koker sammen i 15 minutter, sausen fortynnes med kjøttkraften, tilsettes tomatpuré og ansjossmør.

Stikkelsbærsaus.

(Sauce aux groseilles vertes.)

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
salt
7 dcl. vann
4 eggeplommer
½ dcl. fløte
1 teskje citronsaft
100 gr. koldt smør
1 dcl. hvit vin
½ kg. grønne stikkelsbær
sukker.

Smør og mel røres sammen, spedes med det kokende vann. Eggeplommene, fløten og citronsaften røres sammen og has i sausen, idet man visper sterkt. Sausen skal ikke koke. Det kolde smør has i til sist. Stikkelsbærene koker 5 minutter i kokende vann; derefter helles vannet godt fra, og bærene tilsettes vinen og et par skjeer sukker, koker over svak varme, siles eller presses gjennem hårsikt. Blandes med smørsausen. Serveres til forskjellige makrellretter, som ristet makrell, og fiskefileter.

Tranebærsaus.

(Sauce aux airelles.)

½ l. tranebær
1½ l. vann
sukker.

De rensede bær og vann koker under lokk til bærene er godt utkokt; presses gjennem presse. Puréen fortynnes med saften fra bærene til sausen blir passe jevn. Sukker tilsettes efter smak.

Majonessaus, ekte.

(Sauce mayonnaise.)

2 eggeplommer (små egg)
2 dcl. matolje
1 spiseskje eddik
1 knivsodd salt
1 — pepper
1 — sennep
1 spiseskje kokende vann.

Eggeplommene tilsettes saltet, pepper og sennep, røres tykt i en almindelig tekopp med en sølvgaffel. Eddiken røres fort i, og ha så oljen i dråpe for dråpe — oljen skal ha kjøkkentemperatur. Eddiken må være godt blandet med eggeplommene, før man begynner å dryppe oljen i; tilsist røres det kokende vann i. Det kokende vann hindrer sausen i å skille sig. Dekk den nu til og la den stå et par timer, så blir den passe tykk. Den kan gjerne lages dagen før også.

Bemerkninger:

1) Eddiken må i før oljen.

2) Ha ikke for kold olje, og ha ikke is omkring koppen når majonesen lages; det er en fullstendig misforståelse.

3) Tilsett krydderier som salt, pepper, sennep til eggeplommen, før oljen røres i.

Hvorfor skiller majonesen sig?

1) Fordi oljen fra begynnelsen tilsettes for hurtig.

2) Fordi oljen brukes størknet eller for kold, den skal ha kjøkkentemperatur.

3) At man er for rundhåndet med olje i forhold til eggeplomme.

En eggeplomme optar 75 gram olje.

Skiller nu majonesen sig tross alt, får man ta en eggeplomme og nogen dråper eddik, og så røre den skilte majones i litt efter litt.

Majones, falsk.

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
¼ teskje sennep
2 dcl. vann
2 eggeplommer
1 spiseskje eddik (estragon)
2 spiseskjeer matolje
1 teskje citronsaft
1 dcl. tykk fløte
2 teskjeer salt
1 knivsodd sukker
¼ teskje pepper.

Smør og mel røres sammen, spedes med vannet og kokes inn til en jevn saus. Når denne er blitt kold, utrøres først eggeplommer, sennep, salt, pepper og sukker, og sausen arbeides omtrent ½ time; derefter tilsettes citronsaften og eddiken og oljen teskjevis. Den stivvispede fløte røres i tilsist.

Majones,
å ha å ta til.

2 dcl. kremfløte
1 dcl. eddik
6 eggeplommer
1 spiseskje smør
1 spiseskje sur fløte
1 teskje sennep.

Fløte, eddik, smør, sur fløte og sennep settes over ilden i emaljert gryte, røres i til det står i koken, og da røres hurtig de vispede eggeplommer i. Vedbli å vispe til det tykner godt. Helles op, røres i til det er koldt. Kan opbevares i uker på glass som er godt korket og står koldt. Når majonesen skal brukes, tilsettes et par skjeer olje, eller søt fløte for dem som ikke liker olje.

Majones, vispet.

1 dcl. aspic, smeltet
1 snau dcl. ekte majones
1 teskje estragoneddik
1 teskje reven pepperrot.

Alt blandes godt sammen i en bolle; denne settes på is, og man visper lett til det skummer. Denne saus benyttes særlig til grønne salater.

Majones, grønn.

(Sauce mayonnaise verte.)

1 dcl. majones
1 spiseskje grønnsakfarve.

Farven røres litt efter litt i den ferdige majones. Sausen serveres til kold fisk og skalldyr.

Majones, rød.

1 dcl. majones
1 spiseskje sterkt innkokt tomatpuré
paprika.

Tomatpuréen røres litt efter litt i den ferdige majones; paprika tilsettes efter smak.

Remouladesaus I.

2 eggeplommer
2 dcl. matolje
1 spiseskje finhakket persille
¼ teskje fransk sennep
½ teskjefull ansjosessens
1 teskjefull kapers
salt
1 spiseskjefull estragoneddik.

Eggeplommene røres med saltet til de er seige og tykke, tilsettes krydderiene, oljen dråpevis, og til sist de hakkede grønnsaker. Sausen kan farves grønn med spinatgrønt. Serveres til hummer, fisk og høns.

Remouladesaus II.

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 dcl. kalvekraft
2 spiseskjeer finhakket persille
saft av ½ citron
2 eggeplommer
¼ teskje sennep
salt
1 teskje knuste kapers.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften og gis et opkok, tas av ilden, og røres i til sausen er kold. Nu irøres sennep, salt, citron, eggeplommene, og til sist persillen og de knuste kapers. Sausen bør røres ¼ time efterat alt er blandet sammen.

Tartarsmør I.

100 gr. smør
1 spiseskje hakket persille
½ teskje sennep
1 teskje citronsaft
1 teskje worchestersaus.

Når smøret er rørt hvitt, tilsettes persille, sennep, citronsaft og worchestersaus. Sausen røres i 10 minutter efterat alt er blandet. Serveres til stekt fisk.

Tartarsmør II.

1 dcl. ekte majones
½ teskje finhakket estragon
1 — — kjørvel
1 — — persille
1 — pickles agurker.

Den ferdiglagede majones røres sammen med de hakkede grønnsaker.

Maître d'hôtel-smør.

100 gr. meierismør
½ spiseskjefull finhakket persille
2 dråper frisk citronsaft
1 knivsodd hvit pepper
salt.

Smøret røres hvitt og tilsettes det øvrige.

Persillesmør.

200 gr. meierismør
1 spiseskjefull finhakket persille
1 — vann.

Vannet og persillen gis et opkok, gryten tas av ilden, avkjøles litt, og det kolde smør røres i; røres til en krem, må ikke smeltes. Serveres til avkokt fisk og røket fisk.

Kold, grønn saus.

(Sauce verte.)

1 spiseskjefull hakkede estragonblade
1 — hakket kjørvel
1 — — persille
1 knivsodd løk
30 gr. smør
2 dcl. hvit saus (laget med fiskekraft)
pepper
salt
kajenne.

Estragonblade, kjørvel, persille og løk forvelles, legges op på et klæde for å tørres. Grønnsakene støtes derefter med smøret og presses gjennem hårsikt; blandes med den hvite saus og krydres med pepper, salt og kajenne. Fryses og serveres til fisk.

Grønn saus.

(Sauce verte.)

2 eggeplommer
½ teskje salt
½ — pepper
6 spiseskjeer olje
1 spiseskjefull eddik
1 — finhakket persille
1 teskjefull finhakket gressløk eller estragon.

Eggeplommene røres seige og tykke med saltet, tilsettes eddiken og oljen dråpevis; krydderier og de hakkede grønnsaker has i til sist. Serveres til kokte grønnsaker.

Chateaubriand-smør.

(Beurre chateaubriand.)

125 gr. maître d'hôtel-smør
2 dcl. hvitvin
1 knivsodd knust laurbærblad
1½ dcl. kalvebuljong
1 stor knivsodd finhakket estragon
2 champignons
2 løk.

Vinen settes over ilden, tilsettes de hakkede løk, laurbærblad og champignons, innkokes til det halve; buljongen tilsettes, og det koker igjen inn til det halve, presses gjennem fin presse eller et stykke musselin. Når massen er kold, røres den sammen med det ferdige maître d'hôtel-smør og den hakkede estragon.

Lys béarnaisesaus

(Sauce béarnaise.)

4 eggeplommer
2 spiseskjeer béarnaiseessens
2 — sky
125 gr. smør
1 teskje finhakket persille
spinatfarve.

Eggeplommene røres seige, tilsettes essensen og skyen. Bollen settes i vannbad, vispes stadig i, mens man tilsetter smøret teskjevis. Persillen og spinat has i når sausen er tykk. Sausen skal røres uavbrutt til den er ferdig. Den skal ha en pen lysgrønn farve. Sausen anrettes til stekt kjøtt og høns.

Béarnaisesaus med tomater.

Béarnaisesaus med tomater lages som lys béarnaisesaus, kun med tilsetning av 4 spiseskjeer tomatpuré, paprika og salt efter smak.

Varm béarnaisesaus.

3 eggeplommer
1 spiseskje béarnaiseessens
1 dessertskje finhakket persille
½ dcl. sterk buljong
100 gr. smør.

I emaljert gryte vispes eggeplommene til de er tykke, tilsettes essens, persille og buljong. Gryten settes op i en annen gryte, hvor der er kokende vann; vispes uten ophør til sausen er varm; da tilsettes det kolde smør teskjevis. Sausen må røres i til den skal brukes; der må ikke legges lokk over.

Kold béarnaisesaus.

Ekte majones av 2 eggeplommer
1 teskje béarnaiseessens
1 spiseskje finhakket persille.

Béarnaiseessens og persillen røres litt efter litt i majonesen.

Sort smør.

(Beurre noir.)

120 gr. smør
4 spiseskjeer persille.

Smøret kokes i jerngryte til det får en dyp, gyllen farve; persillen vaskes, tørres, deles litt op, og has i smøret når dette begynner å brunes; kokes til persillen er sprø. Sausen serveres til fisk og egg.

Eplesaus med pepperrot.

½ kg. epler
½ dcl. vann
2 spiseskjeer sukker
60 gr. pepperrot
stivvispet fløte.

Eplene vaskes, kjernehuset uttas, og eplene deles op, settes over ilden med det varme vann, kokes møre og presses gjennem presse; sukkeret og den revne pepperrot has i, og når det er godt blandet, has tilsvarende like meget stivvispet fløte i. Sausen serveres til gjess og ender.

Engelsk eplesaus med pepperrot.

Sausen tillages som i foregående opskrift. Kun utelates kremen, og istedenfor tilsettes saften av 1 eller 2 appelsiner. Varmes igjen uten å koke.

Vincentsaus.

(Sauce Vincent.)

15 gr. persille
15 gr. kjørvel
15 gr. estragonblade
15 gr. gressløk
30 gr. spinat
½ l. vann
1 teskje salt
4 hårdkokte eggeplommer
1 teskje worchestersaus
ekte majones.

Grønnsakene renses, skylles, settes over ilden i kokende, saltet vann, koker i 2 minutter, legges op i et dørslag, overhelles med koldt vann, som må renne godt av. Grønnsa-

kene støtes derefter sammen med de hårdkokte eggeplommer til en fin, jevn masse, som presses gjennem hårsikt og blandes med ekte majones, som må være meget tykk. Worchestersausen has i til slutt. Serveres til koldt kjøtt.

Majones til salater.

60 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 dcl. buljong
5 eggeplommer
salt
5 spiseskjeer matolje
1 spiseskje eddik
1 knivsodd pepper
1 teskje sennep.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med buljongen, kokes til en tykk saus. Sausen tas av ilden og røres til den er kold, tilsettes eggeplommene, salt, pepper, sennep, eddik og olje dråpevis. Sausen røres med en treskje til den får et blankt utseende.

Salatsaus I.

1 kokt eggeplomme
1 rå eggeplomme
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
½ teskje salt
½ — sennep
1 knivsodd pepper
1 — sukker.

Den kokte, kolde eggeplomme utgnides i den rå, tilsettes oljen samt det øvrige, røres godt og helles over den renvaskede, tørrede salat; bør tillages straks før den skal serveres.

Salatsaus II.

1 teskje sukker
1 dcl. sur fløte
2 eggeplommer.

Eggeplommene vispes med sukkeret til det blir stivt, tilsettes den stivvispede fløte. Helles over salaten. Benytter man søt fløte, tas en dessertskjefull eddik samt en knivsodd sukker.

Salatsaus III.

¼ teskje salt
1 knivsodd paprika
½ teskje sukker
1 spiseskje eddik
3 spiseskjeer matolje.

Krydderiene blandes, tilsettes eddiken; oljen røres i litt efter litt like før anretningen.

Saus, skarp.

1 hårdkokt eggeplomme
1 rå eggeplomme
¼ teskje salt
¼ „ pepper
½ „ sennep, tørr
1—2 spiseskjeer eddik
1 dcl. stivvispet fløte.

Den hårdkokte eggeplomme røres jevn og tykk med den rå samt krydderiene. Tilsist has den stivvispede fløte i og finskåren gressløk eller finhakket persille, avhengig av hvad sausen skal benyttes til.

Krydderier og essenser.

(Epices et essences.)

Ansjosessens.

250 gr. ansjos
¼ l. koldt vann
¾ dcl. god eddik
½ teskje støtt muskatplomme
½ — kajenne.

Ansjosen støtes i morter til den er jevn, gnides gjennem fin hårsikt. Hvad der blir igjen i sikten, legges i gryte, tilsettes litt av ansjoslaken fra boksen, vann, muskatplomme og kajenne, småkoker ½ time, siles og blandes med ansjospuréen; denne has tilbake i gryten, bringes til kokepunktet, tilsettes eddiken og småtrekker i 10 minutter. Når det er ganske koldt, has det på små krukker. Korkes, korken dekkes med smeltet voks. Opbevares på et koldt, tørt sted.

Mirepoix I.

½ kg. kalvekjøtt
250 gr. flesk
½ kg. skinke
2 gulerøtter
2 løk
1 gren timian
2½ l. almindelig kjøttkraft.

Alt kjøtt og grønnsaker skjæres smått op og brunes lysegulbrunt i gryte, tilsettes kraften og småkoker i 2 timer, siles og settes bort til bruk.

Mirepoix II.

2 gulerøtter (kun det røde)
2 små løk
hjertebladene av 2 sellerier
1 spiseskjefull rå, mager skinke
1 knivsodd knust laurbærblad
1 liten gren timian
50 gr. smør
2 spiseskjefulle madeira.

Grønnsakene og skinken skjæres i terninger, stues i smøret til det er mørt, tillikemed laurbærblad og timian.

Spinatgrønt.

(Buerre colorant vert.)

½ kg. spinat
smør.

Spinaten renses, vaskes i flere vann og rystes av i et klæde. Spinaten støtes og vrides til all saft er utdratt, derefter dampes spinaten for å tørre, legges utover et klæde, tørres, støtes derefter med den halve vekt meierismør. Presses gjennem hårsikt, avkjøles. Opbevares på et koldt sted.

Grønnsakefarve.

30 gr. persille
30 gr. kjørvel
30 gr. estragon
30 gr. purre
30 gr. syre
60 gr. blomkarse
60 gr. spinat
½ l. kokende vann
1 teskje salt.

Grønnsakene vaskes godt, has derefter i kobberkjel, påhelles det kokende vann og saltet, koker i 2 minutter, og vannet presses fra. Grønnsakekjelen settes i koldt vann. Når grønnsakene er kolde, presses vannet igjen bedre fra, og alt støtes fint; presses gjennem hårsikt.

Béarnaiseessens.

1 fl. estragoneddik
½ fl. hvitvin
75 gr. persille
2 store løk
25 gr. hel pepper
25 gr. hel allehånde
½ teskje paprika
2 gulerøtter
2 citronskiver
2 purrer.

Alt has i gryte og koker under lokk i 20 minutter, siles, has tilbake i renvasket gryte og koker i 10 minutter. Helles varm på flasker, korkes straks og lakkes.

Worchestersaus.

½ l. bordeauxeddik
3 spiseskjefulle valnøttsaus
3 — ansjosessens
2 — soja
½ teskjefull kajenne
2 teskjefulle finhakket hvitløk
salt.

Alt blandes sammen på en stor flaske, korkes og rystes 3 à 4 ganger daglig hver dag i 14 dager. Sausen siles og er nu ferdig til bruk, men den vinner ved å stå i lengere tid. Has på småflasker, som korkes tett, opbevares på et koldt, tørt sted.

Valnøtt-ketchup.

100 grønne valnøtter
1 l. god eddik
90 gr. salt
120 gr. ansjos
12 finhakkede løk
1 spiseskje finhakket pepperrot
½ teskje ingefær
½ — muskatplomme
½ — muskatnøtt
½ — pepper
½ — nellik
½ l. portvin.

Valnøttene må være meget unge og møre. Knus dem lett, ha dem i en krukke med salt og eddik; rystes daglig i 8 dager. Væsken siles fra, helles i en gryte, krydderier, ansjos og vin has i, småkoker i 40 minutter, tas av ilden. Når det er ganske koldt, siles det og has på små flasker, som korkes og lakkes. Opbevares på et koldt, tørt sted.

Tomat-ketchup.

4½ l. tomater
2 strøkne spiseskjeer salt
100 gr. sukker
1 strøken teskje kajenne
3 strøkne teskjeer muskatplomme
3 — — sellerifrø
2 — — kanel
½ l. eddik.

De vaskede, tørrede, fullmodne tomater skåldes i kokende vann, hvorefter skinnet fjernes. Tomatene legges i gryte med salt, sukker og de øvrige krydderier, påhelles eddiken, koker langsomt inn, inntil kun det halve er igjen, presses gjennem dørslag, varmes igjen i gryten. Has straks på flasker, der korkes og lakkes.

Champignons-ketchup.

2 kg. champignons
50 gr. salt
5 gr. hel pepper
1 knivsodd kajenne.

Champignonene må bli innsamlet på en tørr dag; ikke vask dem, men gni dem rene med salt. Hakk dem eller mal dem 1 gang på kvernen, legg dem i en krukke lagvis med saltet. Tildekkes og står på et kjølig sted i 3 dager; rør i dem minst 3 timer daglig. Has i en gryte, denne settes igjen i en større gryte med kokende vann; dette holdes ikok 1 time. Siles gjennem et rent klæde, press

ikke. Saften has tilbake i krukken, tilsett krydderier; krukken settes i en gryte med kokende vann og koker smått i 3 timer. Siles 2—3 ganger gjennem et tynt stykke tøi; has på små flasker, når den er ganske kold; korkes og gjemmes.

Kulør til sauser.

½ kg. sukker
½ l. vann

Sukkeret og 1 spiseskjefull vann røres i en stekepanne over ilden til sukkeret er mørkebrunt, spedes litt efter litt med det kokende vann, koker inn til en sirup, avkjøles og helles på glass eller flasker.

Soja.

1 l. saltlake
½ kg. kandissukker.

Laken kokes, skummes og siles gjennem kjøttklæde. Sukkeret smeltes i en gryte, koker til sirup, tas av ilden, og den kokende lake tilsettes under stadig omrøren. Sojaen gis et opkok; koker til den er jevn. Helles på flasker og korkes.

Sennep.

125 gr. sennep
125 gr. hvetemel
15 gr. salt
4 hakkede løk
4 spiseskjeer eddik
4 — champignons-ketchup
2 — ansjosessens.

Sennep, mel og salt has i en gryte, røres til en jevn deig med varmt vann. Den hakkede løk koker med eddiken og ansjosessensen i 10 minutter, blandes med sennepsdeigen og småkoker 2 à 3 minutter. Når det er ganske koldt, has det på små flasker, korkes tett og opbevares på et koldt, tørt sted.

Chutney.

12 sure epler
½ kg. brunt sukker
1 spiseskje salt
300 gr. rosiner muskatell
1 spiseskje støtt ingefær
saft av 4 citroner
¼ teskje kajenne
½ l. vineddik
1 spiseskje tørr sennep
1 løk, spansk
3 spanske pepperhylstre.

Eplene skrelles, kjernehuset borttas, og de hakkes ganske fint sammen med løken og pepperen befridd for kjerner, påhelles eddiken og kokes under lokk 1 time; rør ofte. Tilsett det øvrige, kok igjen 1 time, men nu under stadig omrøren. Has på krukker eller flasker når den er kold, og opbevares tørt og koldt.



Rotfrukter og grønnsaker.

Ved innkjøp av poteter er det av stor betydning å få god vare. Gode poteter skal ha glatt, jevnt skall uten flekker, være faste, tunge og rike på stivelse. En stivelserik potet blir ved kokingen fast og «melen», en dårlig potet derimot bløt og vassen. Poteten skylles og børstes godt ren. Ved tilberedningen skal man velge poteter av samme størrelse, så at de er ferdigkokt samtidig. Skjær ikke potetene i to før kokingen. Må man koke store og små sammen, så kok de store nogen minutter før de mindre has i. Skal poteten råskrelles, skrelles meget tynt, helst med «potetskreller»; skrelles ikke tynt, fjerner man eggehvitestoffet som ligger umiddelbart under skallet. Eftersom potetene skrelles, legges de i friskt, koldt vann, uten vann vil de bli mørke. Skylles igjen og blir liggende i vann til de skal kokes.

Koking av poteter:

1. De vaskede, børstede poteter settes uskrelte over varmen i så meget k o l d t vann, at potetene nettop er dekket. Man beregner 2 teskjeer salt til 1 l. vann. Potetene bringes langsomt i kok, forat sprengningen av celleveggene ikke skal foregå for voldsomt og potetene koke i stykker; småkoker videre til de er møre, ½—¾ time, tiden er avhengig av størrelse og sort. Potetene må ikke bli liggende i vann et øieblikk efterat de er kokt. Slå vannet av, hver eneste dråpe,

og damp potetene et minutt over ilden, først med lokk på, siden uten; ryst gryten under dampingen. Skrell dem og hold dem varme. Når potetene kokes på denne måte, beholder de sin fulle næringsverdi.

2. De vaskede, børstede poteter skrelles og legges straks i koldt vann, skylles i flere nye vann når alle er skrellet, og settes straks over ilden i k o k e n d e saltet vann, 1 toppet teskje salt til 1 l. vann. Kokingen og dampingen foregår som ovenfor beskrevet. Straks de er dampet ferdige, legges et rent håndklæ over — bestemt for dette bruk — dette trekker dampen til sig, legg ikke lokket på.

3. De vaskede, børstede poteter, skrelte eller uskrelte, kan d a m p k o k e s. Potetene legges i øverste rum av dampkokekaret; salt strøes imellem og over dem. Vannet fylles i underste rum. Tilberedt på denne måte blir poteter særlig gode. Man må beregne minst den dobbelte koketid.

Potetvann efter skrelte poteter behøves eller bør ikke slåes vekk, men benyttes i suppe og stuinger.

4. De vaskede, børstede poteter «stekes» i ovn; de legges på en plate i godt varm ovn; vendes hvert 15de minutt; efter ¾ times forløp er de som regel ferdige, de anrettes uskrelte, lagt inn i en varm serviett; man må kun dele poteten langsefter i to og ryste det melete innhold ut på tallerkenen.

Disse er de almindelige måter å k o k e poteter på; dessuten har man oplagning av de kokte poteter på forskjellige måter, likeledes forskjellige måter å steke poteter på.

Husk! En slett kokt potet ødelegger fullstendig et ellers godt tilberedt måltid.

Poteter, stuede.

Kokte, kolde poteter
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
½—¾ l. melk
salt
1 spiseskje persille.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok; heri has de pent opskårne, kokte, kolde poteter, salt efter smak, gis igjen et opkok, bestrøes med den fint hakkede persille.

Potetpuré.

8 store poteter
3 spiseskjeer smeltet smør
1 dcl. kokende melk
1 teskje salt.

De kokte, varme poteter klemmes itu med klubbe eller presses gjennem purépresse, has i gryte og vispes sterkt med den kokende melk, det smeltede smør og saltet. Når dette er ganske gjennemvarmet, legges puréen helst straks

op på fat eller presses gjennem presse, like på det fat puréen skal serveres på.

Poteter, engelske.

De vaskede, skrelte og med et potetjern utskårne poteter settes over ilden i kokende, saltet vann; når de er kokt, slåes vannet vekk, potetene dampes og omrystes lett i 1 skje koldt smør og en spiseskje fint hakket persille.

Potetrand.

1 kg. poteter
80 gr. smør
3 egg
salt
pepper
1¼ dcl. melk eller fløte.

De kokte, varme poteter dampes tørre, skjæres op og gnides ganske fine eller presses gjennem presse. Smøret smeltes i gryte, irøres potetmassen, tas av ilden, irøres melken, de vispede egg, salt og pepper. Has i godt smurt og strødd form og stekes i godt varm ovn ½—¾ time. Hvelves, og i midten av randen fylles en eller annen stuing av kjøtt eller fisk.

Poteter à la maître d'hôtel.

(Pommes de terre à la maître d'hôtel.)

½ l. uthulede poteter
½ l. vann
1 teskje salt
2 dcl. melk
35 gr. smør
1 eggeplomme
1 spiseskje citronsaft
1 — persille.

Potetene skrelles, uthules, settes over ilden i det kokende, saltede vann, koker i 10 minutter. Vannet slåes vekk. Melken helles på potetene, der står og damper med denne over svak varme til de er møre. Smøret røres hvitt, tilsettes eggeplommen, citronsaften og den finhakkede persille, salt efter smak; røres i potetgryten når melken er fordampet.

Potetruletter.

1 l. kokte, kolde poteter
25 gr. smeltet smør
2 eggeplommer
1 knivsodd muskat eller pepper
eggehvite
kavring.

Potetene gnides gjennem en sikt, irøres det smeltede smør, eggeplommene samt muskat. Rulles til ikke for store kuler, vendes i støtt kavring, den halvpiskede eggehvite, igjen i kavring. — Kokes lysebrune i smultgryten.

Potetskiver, stekte.

(Pommes de terre Chip.)

50 gr. smør eller fett
1 liten løk
½ l. kokte poteter
¼ teskje salt
1 knivsodd pepper
1 spiseskje persille.

Potetene skjæres, når de er blitt kolde, i løvtynne skiver. Smøret smeltes, potetskivene legges i, strøes med salt og pepper og vendes ofte med en bred kniv, inntil de er pent brune. Løken

skjæres i tynne skiver, brunes, blandes med potetskivene. Legges på varmt fat og overstrøes med finhakket persille.

Potetstrå.

(Pommes de terre pailles.)

Poteter
smult.

De rå poteter skjæres i like lange, tynne strimler, skylles og tørres godt. De legges i varmt smult; tas op efter 5 minutters forløp og legges i en friturekurv, som like før anretningen settes i rykende varmt smult, således at potetstråene blir ganske sprø. De opskårne potetstrimler kan legges i jern til potetreder eller kurver; disse senkes i rykende varmt smult, løsnes fra jernet med forsiktighet.

Stekte poteter.

(Pommes frites.)

Potetene skrelles, skjæres i firkanter, disse skjæres igjen i 1 cm. brede stenger, tørres, legges i hett fett, og koker heri til de er sprø utvendig og bløte innvendig. Eller potetene kan skjæres i løvtynne skiver på agurkhøvl. Potetene legges i koldt vann i 10 minutter. Tørres og kokes sprø i hett fett.

Stekte poteter.

(Pommes de terre soufflées.)

Potetene skrelles, skjæres i firkanter, som igjen skjæres i ca. ⅓ cm. tykkelse; disse skylles i koldt vann, avtørres og legges i varmt fett. Når potetskivene flyter op, er de gjennemkokt; potetene tas op, legges straks på klæde eller trekkpapir, derefter i friturekurv, som settes i hett fett; potetene får nu store bobler, «hever sig». De tas op, legges på et utspent stykke tøi for å tørres, saltes litt.

Fylte poteter.

(Pommes de terre gratinées.)

1 kg. poteter
2 spiseskjefulle fløte
30 gr. smør
salt.

Jevne, store poteter vaskes og skrubbes med forsiktighet; tørres med et grovt klæde. Potetene legges i et tykt lag salt på en panne, som settes i varm ovn og stekes til de blir møre, 1—1½ time. Man må passe å ta dem ut straks de er ferdige. Potetene skjæres straks langsefter i to, og hver halvdel skrapes forsiktig ut. Potetmassen presses gjennem presse, tilsettes salt, det smeltede smør og fløten, vispes sterkt over varmen. Potetmassen fylles igjen i de varme potetskall ved hjelp av sprut eller tøipose med en sprut i; varmes i ovnen før anretningen. Potetlokket legges på eller ikke, som man vil.

Pariserpoteter.

(Pommes de terre à la parisienne.)

½ l. uthulede poteter
50 gr. smør
1 spiseskjefull finhakket persille
salt
vann.

De skrelte poteter uthules til små runde kuler, som settes over ilden i kokende, saltet vann, så meget at det nettop står over dem; småkoker i 10 minutter. Vannet siles fra, og potetene legges i en stekepanne med 2 spiseskjeer smeltet smør; settes i godt varm ovn; pannen rystes ofte til potetene er pent gulbrune; idet de skal serveres, tilsettes resten av smøret, usmeltet, og den finhakkede persille, potetene rystes med forsiktighet i pannen og serveres straks på det dertil bestemte fat.

Brunede poteter.

1 l. poteter
salt
vann
60 gr. smør
50 gr. støtt kavring
10 gr. sukker.

Potetene kokes med skallet på, avkjøles. Potetene skrelles, uthules med potetjern til små runde kuler, hvilke omrystes i den blandede kavring og sukker. Smøret brunes, potetkulene legges i, pannen rystes, og potetene stekes pent brune.

Aspargespoteter.

(mandelpoteter).

Potetene er av størrelse og tykkelse som en liten finger. De vaskes, kokes i saltet vann, skrelles, holdes godt varme og anrettes med rørt smør, eller de stues i smør, mel og fløte eller melk.

Poteter à la duchesse.

(Pommes de terre à la duchesse.)

1 l. potetpuré.

Puréen has i sprøitepose eller kremmerhus, trykkes ut i forskjellig fasong på en smurt plate, pensles lett med egg og stekes lysebrune i ovnen i 7 à 8 minutter.

Potetmusling.

250 gr. poteter
½ dcl. melk
15 gr. smør
15 gr. skarp ost
1 knivsodd pepper
salt
1 teskje kavring
1 — finhakket persille.

De kokte, avskrelte poteter gnides gjennem presse eller dørslag, irøres den revne ost, det smeltede smør og melken, arbeides godt, tilsettes pepper og salt efter smak. — Skjell smøres, og i disse legges en spiseskjefull av potetrøren; denne dryppes ovenpå med nogen dråper smeltet smør, strøes med den finstøtte kavring; stekes i ovnen nogen minutter, eller til det er svakt brunt ovenpå; strøes med den finhakkede persille, idet der skal serveres.

Tyske poteter.

6 store poteter
4 dcl. kjøttkraft
1 knivsodd pepper
salt
1 teskje persille
25 gr. smør
½ teskje citronsaft.

De rå poteter skrelles og skjæres i skiver eller strimler, settes over ilden i den kokende kraft eller i mangel herav i kokende, saltet vann. Koker til de er møre, men passes at de ikke koker itu. Pepper irøres like før potetene siles op. Potetene, hvorfra kraften er silt, vendes i følgende saus: Smøret røres koldt med den finhakkede persille, tilsettes citronsaften. Serveres til stekt fisk eller salt pølse og kjøtt.

Farserte poteter.

12 store poteter
40 gr. smør
1 eggeplomme
2 spiseskjeer fløte
1 teskje finskåren tunge
1 — — trøffel
1 — — champignons.

Potetene vaskes og børstes godt, tørres med et klæde, stekes i varm ovn til de er møre. Et lokk skjæres av, og potetene uthules med forsiktighet med en teskje. Den uttagne potetmasse tilsettes det kolde smør, eggeplommen og fløten vispes godt op, tunge, trøffel og champignons irøres ristet i 1 teskje smør; pepper og salt tilsettes efter smak. Fylles i skallene. Lokket legges på, og potetene settes i varm ovn i 10 minutter. Serveres som frokostrett.

Poteter à la Hongroise.

1 tallerkenfull kokte, knuste poteter
1 egg
1 knivsodd løk
1 spiseskje fløte
2 dcl. revet franskbrød
salt
paprika
2 tomater.

Potetene røres sammen med det vispede egg, tilsettes fløte, det revne brød, salt, paprika, løk og de avskallede, opskårne tomater. Denne deig lages op til små runde kaker, som vendes i egg og kavring og stekes pent lysegulbrune i smør. Stuede erter og brunet smør eller tomatsaus serveres til.

Potetterter.

100 gr. margarin
100 gr. hvetemel
100 gr. kokte revne poteter.

Stuing:

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1½ dcl. kjøtt eller fiskekraft
300 gr. kjøtt eller fisk (rester)
pepper
salt.

Av margarin, mel og poteter arbeides en jevn deig, som kjevles ut så tykk som baken av en kniv. Utstikkes med glass eller jern til runde kaker. Litt kjøtt eller fiskestuing, laget på vanlig måte, legges på hver potetrunding, kanten omkring pensles med litt vann, hvorefter kakene brettes sam-

men, trykkes lett sammen, og kanten «tunges» lett op med baken av en melet kniv. Rissolene pensles med egg og stekes lyse gulbrune i varm ovn. Den stuing som skal fylles i, kan lages mørk eller lys med fisk eller kjøtt, eller man kan fylle stuede grønnsaker i.

Potetdeigen kan også kjevles ut i en større lev, og en smurt form klædes hermed. En stuing av fisk og reker eller kjøttstuing legges i, og et lokk av potetdeigen legges over; trykkes godt sammen om kanten. Pensles med egg og stekes pent gulbrun i temmelig varm ovn.

Potetpudding I.

½ l. kokte, pressede poteter
¼ l. kokt, presset blomkål
80 gr. revet franskbrød
1 knivsodd løk
60 gr. smør
1 hårdkokt egg
1 knivsodd muskat
salt
3 eggehviter.

Alt, undtagen eggehviten, blandes sammen, males én gang på kjøttkvern, irøres de stivvispede eggehviter, has i godt smurt form og steker i varm ovn 1 time.

Potetpudding II.

½ kg. kokte poteter
100 gr. smør
3 eggeplommer
6 eggehviter
50 gr. revet franskbrød
salt
pepper
muskat
1 knivsodd løk

Poteter, salt, smør og løk blandes og presses gjennem presse. Eggeplommene vispes, blandes med det revne brød, står i 10 minutter, irøres potetmassen; tilsist tilsettes de stivvispede eggehviter. Has i smurt form og steker i varm ovn 1 time.

Potetfrikadeller.

½ kg. poteter
60 gr. franskbrød
1 egg
salt
pepper
3 spiseskjeer melk.

Franskbrødet rives og utbløtes i melken. De kokte poteter presses gjennem presse, blandes med brødet, egget, salt og pepper. Dannes til små runde kaker, som stekes i smør. Brun saus serveres til.

Poteter med tomater.

1 kg. poteter
salt
pepper
muskat
30 gr. smør
3 eggeplommer
3 spiseskjeer tomatpuré.

De kokte, tørre poteter presses gjennem presse, has i gryte, tilsettes krydderier og smøret, settes over rask varme og kokes til en jevn deig under stadig omrøren. Potetdeigen tas av varmen og irøres eggeplommene, blandes derefter med tykk, sammenkokt, rød tomatpuré. Mas-

sen sprøites gjennem sprøitepose på godt smurt plate i form av halve egg. Disse pensles med vispet egg og steker i varm ovn ca. 10 minutter.

Poteter med ost.

Poteter
smør
salt
pepper
ost.

Potetene skrelles og avskjæres jevnt runde, skjæres derefter i tynne skiver, skylles og tørres i et klæde. Potetskivene legges i en smurt form, den ene skive litt over den annen, men cirklene skilt fra hverandre. Krydres med salt og pepper, belegges med litt koldt smør, og reven ost strøes over. Man kan legge 4 à 5 lag, med krydder, smør og ost mellem hvert lag. Lokk legges på pannen, som settes i varm ovn og steker på ca. ½ time. Om nødvendig må det hele vendes forsiktig for å se ensartet ut. Ved anretningen lar man det hele gli over på anretningsfatet, efter først å være vendt på et grytelokk.

Potetpuré med flesk.

Potetene presses og settes over varmen med litt melk, røres til de er godt jevnet. Skinkeresten (røket flesk) skjæres smått op, brunes lett, og det hele blandes med potetpuréen.

Smått opskårne, kokte, kolde poteter istedenfor puré og smått opskåret flesk stekes og blandes sammen. Først stekes flesket, dette skyves litt tilside i pannen, og potetene brunes i fleskefettet. Blandes sammen.

Potetklatter.

Potetene presses, litt potetesmel, litt melk og et egg røres i. Stekes i fett eller smør som små «klatter».

Enkel potetgrateng.

3 store poteter
1 egg
15 gr. smør
1 liten desserttallerkenfull kjøtt
1 knivsodd pepper
salt.

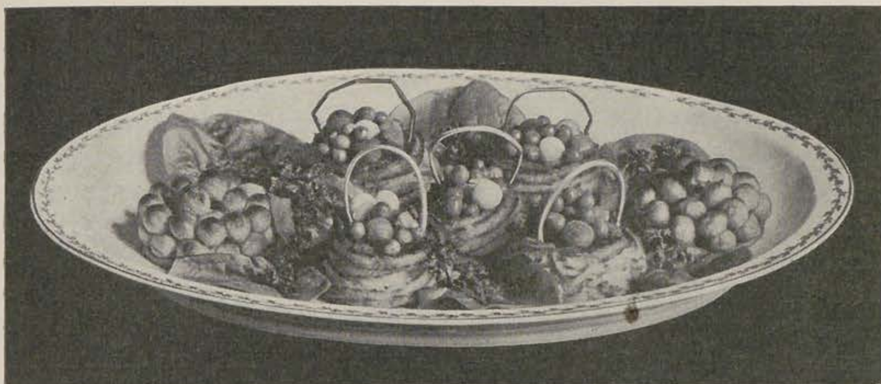
Potetene presses, irøres det smeltede smør, pepper og det vispede egg; salt efter smak. Legges lagvis i ildfast form med det grovhakkede kjøtt — ferskt eller salt —, underste og øverste lag skal være av potetdeigen.

Poteter med fersk, røket eller salt fisk.

(Quenelles de pommes de terre.)

6 poteter
2—3 dcl. opplukket fisk
1 egg
¼ teskje pepper.

De kokte poteter gnides gjennem presse eller dørslag, irøres den finhakkede fisk, det vispede egg og pepper. Dannes til runde boller, der vendes i kavring, egg og igjen i kavring. Kokes gulbrune i



Potetkurver, kuler etc.

smultgryte, serveres på fat og opstablet på hverandre, således at det ender i en spiss topp; pyntes med persille. Serveres med brun, skarp saus eller med brunet smør.

Poteter med skinke.

(Pommes de terre au jambon.)

½ kg. poteter
125 gr. skinke
3 egg
30 gr. smør
pepper
salt
løk.

De kokte poteter gnides fint eller presses gjennem purépresse, irøres den finhakkede skinke, eggene, det smeltede smør, pepper, salt og en liten reven løk. Deigen arbeides til runde eller spisse kaker, som vendes i egg — ta litt fra de 3 — og støtt brød. Stekes i smør eller smultgryte. Serveres sammen med grønnsalat eller potetsalat.

Poteter med flesk.

(Pommes de terre au lard.)

4 små løk
250 gr. flesk
40 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ l. kjøttkraft
pepper
1 kg. poteter
persille.

Flesket forvelles og skjæres i terninger, blandes med den opskårne løk og krympes i smør i 5 minutter. Flesk og løk legges op; melet røres i smøret, brunes og spedes med kraften, gis et opkok, tilsettes pepper og de pent, smått opskårne kokte, kolde poteter, samt flesket og løken. Småkoker under lokk ½ time; serveres i et litt dypt fat og overstrøes med persille.

Potetkurver, kuler etc.

1½ l. poteter
2 dcl. melk
2 eggeplommer
salt.

Potetene råskrelles, kokes og presses itu med gaffel. Den kokende melk tilsettes litt efter litt, smøret tilsettes og salt has i efter smak. Til sist tas eggeplommene i. Gjennem sterkt papirkremmerhus, med hull i bunnen, eller sprut sprøites potetmosen på smurt plate ut i forskjellige fasonger. Stekes i varm ovn.

Potetbånd.

Poteter
smult.

Potetene skrelles, legges i koldt vann i 10 minutter, tørres. Skrelles derefter med en liten skarp kniv, rundt og rundt i ca. 1 cm. brede bånd, avskjæres ca. 15 cm. lange, knyttes i en knute, legges i friturekurv og stekes gyllenbrune i hett fett.

Grønnsaker og rotfrukter finner stadig større og større anvendelse i det daglige matstell. En ensartet sammensatt kost blir man kjed av, og har man heller ikke godt av; man må lære å blande kosten, og her er grønnsaker og rotfrukter av den aller største betydning som tilsetning til kjøtt og fisk. Rotfrukter og grønnsaker er ikke særlig rike på organiske næringsstoffer, men de tilfører legemet ved sin rikdom på salter viktige mineralforbindelser; dette i forbindelse med deres store innhold av vann gjør dem både sunde og leskende. Både som tillegg til kosten og som egne retter er de uundværlige for oss, både kokte og rå.

De forskjellige grønnsakers næringsverdi og fordøielighet er meget forskjellig.

Tilberedning av grønnsaker og rotfrukter må gå ut på:

1) å bevare deres oprindelige smak, salter og syrer;

2) å tilberede dem i så lett fordøielig form som mulig.

Røtter som gulerøtter, pastinakkrøtter, jordartisjokker, skorzonerrøtter og pepperrot skrelles ikke, men børstes rene, skrapes tynt, skylles og tørres. Jordartisjokker og skorzonerrøtter legges, eftersom de skrapes, i en blanding av eddik, mel og vann: 1 spiseskje eddik og en spiseskje hvetemel til 1 l. vann, skrapes over igjen og skylles, straks før de kokes.

Rødbeter bør helst bare avgnides med en fuktig, grov klut.

Neper og kålrabi skrelles.

Grønnsaker skal være så friske som mulig; er de noget visne, bør de ligge omkring 1 time i koldt vann. Vask grønnsaker riktig nøie, så alle jordlarver m. m. fjernes. Blomkål

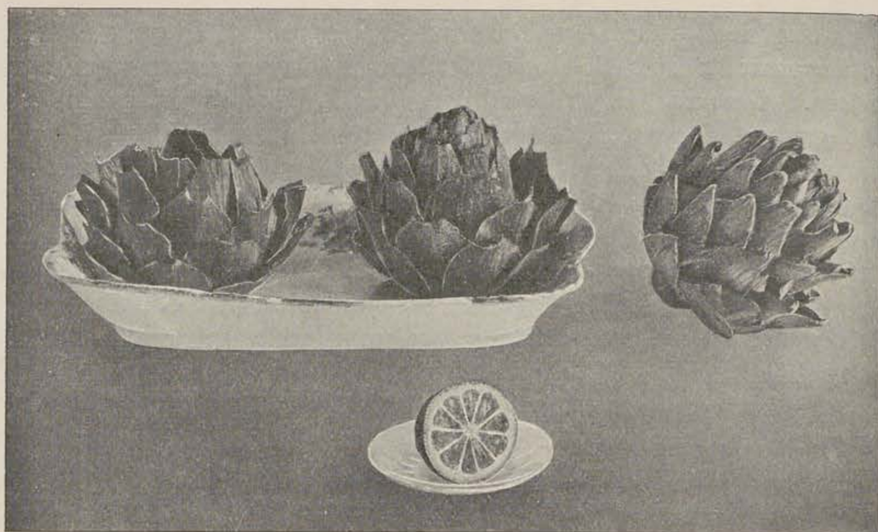
som skal kokes hel, bør, efterat den er renset, ligge 1 time i eddikvann: 1 spiseskje eddik til hver liter vann innen den kokes. Grønnsaker er særlig verdifulle for oss på grunn av det grønne farvestoff (klorofyl); dette finnes avleiret i små korn i plantens celler. Grønne plantedeler inneholder jern — noget vårt legeme alltid trenger til.

Den røde farve i rødkålens og rødbetens blade skyldes rød cellesaft. Farvestoffet kan tildels bibeholdes under kokingen, hvis man til de grønne planter setter litt dobbelt kullsurt natron og for rødkålens vedkommende setter til kokevannet en syre — f. eks. eddik.

Spinat, grønnkål, karvekål, rosenkål og nesle forvelles i rikelig, kokende vann, helles derefter over med koldt vann for å beholde farven. Hodekål forvelles i kokende vann, forat de dannede illeluktende gasser, som opløses i vannet, kan fjernes med dette. Tørrede grønnsaker av god kvalitet skylles og settes over ilden i så meget koldt vann at det står over dem — 10 gr. salt til 1½ l. vann. Hvis grønnsakene er gamle og av mindre god kvalitet, bør de ligge 1½ time i vann innen de kokes. Saltede grønnsaker legges i koldt vann i 12 timer før tillagningen, og settes over ilden i koldt vann. Har man forsømt å legge dem i vann, må de par første vann slåes av efter opkoket, og de må settes over ilden i nytt koldt vann.

Belgfrukter (tørrede erter, bønner og linser) renses, skylles og legges i bløtt vann 24—48 timer før kokingen; utbløtningsvannet benyttes ikke. Kun når man bruker splitterter, skal utbløtningsvannet benyttes til kokingen av ertene. Belgfrukter skal settes over ilden i koldt vann; er vannet hårdt, tilsettes enten litt dobbelt kullsurt natron, eller man koker vannet op før det benyttes, hvorved kalksaltene i det hårde vann utfelles. Efter kokingen helles vannet forsiktig fra; når det er koldt, legges belgfruktene i. Belgfrukter skal koke lenge og ved svak varme. Høikasse eller papirkoking passer utmerket når der kokes belgfrukter. Skalldelene siles fra eller ikke, som man vil.

Friske grønnsaker settes over ilden i kokende, lettsaltet vann, skum vannet når det koker op. Kok dem helst i emaljert eller aluminiumsgryte og under tettsluttet lokk, med undtagelse av kål og løk, disse koker uten lokk. Så snart grønnsakene er kokt møre, må de optas eller vannet helles fra; alle grønnsaker, uten undtagelse, blir



Artisjokker.

vasne, om de blir liggende i vannet efterat de er kokt. De kokte grønnsaker må legges op på en sikt, dekkes med et klæde og settes over en omtrent tom, varm jerngryte. Benytt det vann rotfrukter og grønnsaker har kokt i, mest mulig; en mengde av plantenes aromatiske stoffer er uttrukket heri. Til koking ved damp finnes gryter som består av 2 deler, og som har tettsluttende lokk. De rensede grønnsaker legges i den øverste del og overdrysses med litt salt; lokk legges på. Den nederste gryte fylles med kokende vann, og grønnsakegryten settes over. Hermetisk bortkokte grønnsaker skal ikke varmes i boksen, og må ikke opbevares i boksen efterat denne er åpnet. Varm dem uten å la dem koke.

Artisjokker, kokte.

(Artichauts au naturel.)

6 artisjokker
vann
eddik
1 skive citron.

Artisjokkene vaskes i flere vann, befries for stilken, overskjæringen gnides med citronskiven. Spissene klippes av bladene, og artisjokkene legges i koldt vann, så meget at det står godt over dem, og med 1 spiseskje eddik til hver liter vann; ligger heri ¼ time. Settes så over ilden i kokende, saltet vann — til 3 liter vann 3 teskjeer salt; vannet må stå godt over dem. Koker under lokk til de er møre, fra ¾—1 time efter størrelsen, eller til bladene med letthet løsner fra bunnen.

Innen de anrettes, må de stå en stund omvendt, forat vannet kan renne av. Serveres kokende varme på fat, hvorpå er lagt en varm serviett. Aspargessmør eller sauce hollandaise serveres til.

Atisjokkbunner, farserte.

(Fonds d'artichauts.)

6 artisjokker
citron
kjøttkraft.

Bladene og det innvendige borttas med forsiktighet, stilken avskjæres. Bunnene gnides over med citron for å hindre dem i å bli mørke; kokes i kraften, dog må de ikke bli for møre. Vannet helles fra, og artisjokkene legges op på et klæde, så vannet kan trekke godt av. Bunnene fylles med følgende blanding:

4 spiseskjefulle hakkede champignons
25 gr. smør
1 knivsodd finhakket løk
1 dessertskje finhakket persille
salt
pepper
3 spiseskjefulle kraftsaus med tomater
2 — hvitvin.

Alt blandes sammen, settes over ilden, og småtrekker til det er jevnet. Bunnene settes på et smurt fat, strøes med siktet kavring, dryppes med litt smeltet smør, og fatet settes i varm ovn i 10 minutter. Anrettes på et varmt fat, pyntes med citronskiver og persille. Hertil serveres madeirasaus eller maltesersaus.

Asparges.

(Asperges.)

Asparges stikkes fra begynnelsen av mai til St. Hansdag. I godhet og sprøhet overtreffer de norske asparges langt de hjemførte. Skal de ikke brukes straks de er stukket, bør de gjemmes i fuktig sand for ikke å bli visne. Er de gjemt på denne vis, så legg dem et par timer i koldt vann før de kokes.

Når asparges kjøpes, skal de være så friske som mulig. Der finnes asparges med en noget bitter smak; disse må, straks de er kokt, legges over i et annet vann; dette hjelper til delvis å bortta den bitre smak.

Slikkasparges.

(Asperges au naturel.)

1½ kg. asparges
2 l. vann
20 gr. salt
200 gr. smør.

Aspargesene skrelles, idet man holder dem med hodet opad, skraper så med kniven fra hodet nedover litt innenfor den tynne hinne, skyller dem i koldt vann, avskjærer alt trenet, og således at de blir like lange; bind dem i bunter på 10—20 stykker efter tykkelsen, idet alle hoder legges til én kant. Aspargesene legges i koldt vann inntil de skal kokes. De settes over ilden i kokende, saltet vann og koker ca. ¾ time, eller til de er møre.

De optas, avklippes båndene og anrettes på et varmt fat, hvorpå er lagt en meget varm, sammenfoldet serviett, eller på et bestemt asparges-fat med rist. Aspargessmør eller maltesersaus serveres til. De avskårne stykker efter rensningen av asparges kokes ut til kraft.

Aspargespudding.

100 gr. smør
100 gr. hvetemel
½ l. melk
6 egg
½ kg. asparges
1 teskje salt.

Smelt smøret, rør i melet og spe litt efter litt med melken, kok i 3 minutter. Tas fra varmen, avkjøles noget; eggeplommene røres i — én efter én —, salt og de stivvispede hviter has i tilsist. Deigen has i smurt og strødd form, lagvis med de kokte asparges. Kokes i vannbad i stekeovnen ca. 1½ time, eller stekes ¾—1 time. Serveres med aspargessmør eller smeltet smør.

Aspargesgrateng.

(Asperges au gratin.)

De kokte asparges anrettes i rekker på varmt, smurt fat og strøes med reven ost. Aspargeshodene strøes med reven ost. Umiddelbart før anretningen overhelles aspargeshodene med 125 gr. nøttebrunt smør, irørt 25 gr. støtt, siktet, tørret franskbrød eller kavring. Glaseres lett med en salamander.

Aspargeserter.

Aspargesertene vaskes, settes over ilden i kokende, saltet vann, koker ½ time. Anrettes øieblikkelig på et varmt fat, hvorpå er lagt en meget varm, sammenfoldet serviett. Aspargessmør serveres til.

Eggeplanter

(Aubergines)

tillages på forskjellige måter; de fiolette frukter ansees for de beste; de kan anvendes rå som salat, eller de kan kokes og stekes. De hører hjemme i Asia, Afrika og Amerika, men dyrkes også i Europa, i Frankrike, Italia, i det senere også i Tyskland, men den delikate plante fordrer v a r m t klima for ikke å bli bitter og uspiselig.

Auberginesalat

tillages som agurksalat, idet den skjæres i l ø v t y n n e s k i v e r, strøes med litt salt og tillages med olje, eddik og pepper.

Aubergine som asparges.

Frukten skrelles, deles efter lengden i 4 deler, kjernene tas vekk, stykkene kokes i kokende, saltet vann til de

er møre. Legges på fat, hvorpå er lagt en varm serviett, og serveres med aspargessmør.

Aubergine i majones.

Frukten skrelles og kokes som ovenfor; når den er kold, vendes den i majonessaus (se side 352).

Aubergine i tomatsaus.

Frukten skrelles og deles langsefter i 4 deler, påhelles en blanding av ½ teskje salt, ¼ teskje hvit pepper og 2 spiseskjeer olje; står således 1 time; vendes i egg og kavring, stekes i smør og serveres i tomatsaus.

Aubergine, stekt.

(Aubergines frites.)

Den skrelte frukt skjæres i tynne skiver, vendes i hvetemel og stekes brun i varm olje. Anrettes straks.

Aubergines à la tyrolienne.

4 aubergines
½ dcl. matolje
2 tomater
30 gr. smør
pepper
salt
1 knivsodd muskat
100 gr. reven, skarp ost

Auberginene skrelles, skjæres i tynne skiver, som brunes i varm olje; når skivene er brune, tilsettes de avskallede, knuste tomater og smøret, stekes ved sterk varme i 10 minutter, krydres efter smak, strøes med den revne ost; serveres straks og meget varme.

Aubergines med forlorne egg.

(Aubergines aux oeufs pochés.)

3 auberginer
1½ dcl. tomatpuré
6 små egg
2 spiseskjeer finhakket skinke
1 — revet brød
30 gr. smør
salt
pepper
1 spiseskjefull finhakket persille.

Auberginene deles langsefter i to, skinn og kjerner fjernes; kok dem i lett saltet vann til de er møre, legg dem op på grønnsakeklædet for å tørre. Smøret smeltes, irøres tomatkjøttet, skinke, det revne brød samt salt og pepper efter smak; røres over varmen et par minutter, og de uthulede auberginer fylles hermed. Strøes med persille, varmes i ovnen. Ved anretningen legges et forlorent egg på hver halve aubergine. Fatet pyntes med små buketter av persille.

Auberginer, fylte.

(Aubergines au gratin.)

4 auberginer
1 knivsodd løk
1 spiseskje matolje
200 gr. kokt, magert fårekjøtt.

Auberginene deles langsefter i to; kokes i kokende, saltet vann. Når de er kokt, legges de op på et klæde, og det innvendige kjøtt tas forsiktig ut med en teskje. Kjøttet hakkes, tilsettes den finhakkede løk, som er kokt

i oljen, blandet med det finhakkede fårekjøtt, krydres efter smak. Auberginеskallene legges i smurt omelettfat, fylles med denne deig, dryppes med olje og settes i varm ovn i ¼ time. Tas ut av ovnen, belegges med tomatskiver, befridd for skinn; overdrysses med finhakket persille. Anrettes på varmt fat, hvorpå er lagt en varm, sammenfoldet serviett.

Auberginer med parmesanost.

(Aubergines soufflées.)

4 auberginer
2 dcl. hvit saus (bechamel)
100 gr. reven skarp ost
1 eggeplomme
2 eggehviter
salt
pepper.

Auberginene deles langsefter i to; kokes i kokende, saltet vann. Når de er kokt, legges de op på et klæde, og det innvendige kjøtt tas ut med en teskje. Kjøttet hakkes fint, blandes med sausen, irøres eggeplommen, salt, pepper, osten og tilsist de stivvispede eggehviter. Aubergineskallene fylles med denne røre, legges på smurt plate og stekes i varm ovn ca. 20 minutter. Serveres øieblikkelig på varmt fat, hvorpå er lagt en sammenfoldet serviett. Aspargessmør serveres til.

Kardoner.

(Cardons.)

Av kardoner spises stilkene enten grønne eller blekede, men de siste er de skjøreste og fineste. De hører til samme familie som artisjokken (kurvblomstrede) og kokes som denne i kokende, saltet vann med eddik og litt citronsaft eller i kjøttkraft. Kardoner må alltid blancheres før den egentlige koking; dette gjøres for å fjerne alt slim.

Kardoner, kokte.

(Cardons au naturel.)

Kardoner
citron
vann
salt
hvit saus.

Når bladene er fjernet, skjæres stenglene i 6 cm. lange stykker, gnides med en overskåren citron og legges i koldt vann, tilsatt litt eddik eller citron. De settes derefter over ilden i kokende, saltet vann og koker under lokk i 15 minutter; tas op, legges på et klæde og gnides over med et rent klæde for å få ytterhuden av. Stilkene settes igjen over ilden i koldt, saltet vann og koker til de er møre. Serveres med en god hvit saus.

Kardoner à l'anglaise

(Cardons à l'anglais.)

Kardoner
citron
kalvebuljong

salt
1 teskje finhakket løk
1¼ dcl. kraftsaus
1 dcl. rødvin
100 gr. oksemarv
40 gr. smør
pepper
1 teskjefull finhakket persille
30 gr. koldt smør.

Løk og rødvin has i emaljert gryte, og koker til vinen omtrent er fordampet; kraftsausen røres i, småkoker i 10 minutter. Oksemarven gis et opkok i kokende, saltet vann og has i sausen tillikemed 1 teskje citronsaft, det kolde smør og persillen, umiddelbart før sausen helles over kardonene. Fra disse fjernes bladenes grønne ytterside; stenglene skjæres i 6 cm. lange stykker, disse skrapes og gnides med en citronskive, legges derefter straks i koldt vann, tilsatt litt eddik eller citron. Blancheres og kokes derefter i buljongen; hakket kalvefett kan strøes over; dette hindrer kardonene i å bli mørke; kokes langsomt ca. 1 time. Når de er kokt, legges de på varmt fat som en pyramide; sausen helles over, omgis med små posteier av butterdeig, fylt med små stykker kokt marg.

Kardoner kan kokes og dekkes med annen saus som hollandsk saus, musselinesaus eller kraftsaus og glaseres. Kraftsausen kan igjen strøes over med parmesanost, som hurtig glaseres.

Gulerøtter.

(Carottes.)

Gulerøtter er overordentlig anvendelige i husholdningen; da de lett kan opbevares året rundt og fåes til rimelig pris, har de en stor økonomisk betydning. Næringsstoffene finnes særlig i form av sukker. Gulerøtter skrapes på langs saa tynt som mulig; skrap ned fra midten av roten, vend den, og skrap den annen halvdel. Hvor lang tid der skal beregnes til kokingen, er avhengig av gulerøttenes alder; små nye er kokt i løpet av ½ time; gamle derimot kan ofte tåle et par timers kok. Små, runde gulerøtter, de såkalte karotter, kokes og spises med rørt smør.

Gulerøtter, stuede, I.

4 store gulerøtter
50 gr. smør
¼ teskje sukker
1 spiseskje persille
vann
salt.

Røttene vaskes, skrapes, skylles, skjæres over i 2 fingertykke stykker; disse skjæres igjen på langs i tynne skiver, og skivene igjen i fine strimler; gis et opkok i det kokende, saltede vann. Vannet helles fra, og røttene settes over svak ild igjen med smør, sukker, 2 dcl. vann eller kjøttkraft, dampes møre under lokk, overstrøes med den fint hakkede persille.

Gulerøtter, stuede, II.

(Carottes à la crème.)

750 gr. gulerøtter
½ l. vann
salt
40 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. gulerotvann eller nysilt melk
10 gr. koldt smør
2 spiseskjeer finhakket persille.

De rensede røtter settes over ilden i kokende, saltet vann, koker til de er møre, og skjæres pent op. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften eller melken, koker i 5 minutter; røttene legges i, gis et opkok, tilsettes det kolde smør, salt, persille og en knivsodd sukker. Serveres til salt kjøtt og fisk.

Glaserte gulerøtter.

(Carottes glacées.)

1 l. små gulerøtter
1 teskje salt
60 gr. smør
20 gr. sukker
½ l. vann.

Gulerøttene skrapes og skylles, tørres i grovt klæde og skjæres i to langsefter eller i fire efter størrelsen. Gulerøttene legges i gryte, påhelles det kokende vann, tilsettes salt, sukker og smør, koker under lokk til røttene er næsten møre og vannet omtrent er helt fordampet. Lokket tas av, og gulerøttene rystes forsiktig i sausen til de blir jevnt glaserte, kan overstrøes 1 spiseskje finhakket persille. Er gulerøttene gamle, bør de halvkokes i saltet vann, før den egentlige koking begynder.

Innbakte gulerøtter.

25 gr. smør
50 gr. hvetemel
2½ dcl. melk
2 egg
gulerøtter.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken og gis et opkok, avkjøles, irøres eggeplommene og de stivspede eggehviter. Røttene, som er kokt og delt langsefter i to eller fire efter tykkelsen, skjæres i ca. 5 cm. lange stykker, legges i deigen, et par stykker ad gangen, tas op med en skje og legges i kokende smult, d. v. s. så varmt at det damper av smultet. Kokes pent lysebrune, serveres straks med persillesaus.

Farserte gulerøtter.

Gulerøtter
kjøttfarse.

De kokte gulerøtter formes runde, meles og innrulles i kjøttfarse og kokes forsiktig møre i kjøttkraft, eller de grilljeres i egg og kavring og kokes i smultgryte.

Gulerøtter à la maître d'hôtel.

(Carottes à la maître d'hôtel.)

1 kg. nye gulerøtter
60 gr. smør
1 dessertskje finhakket persille
saft av ½ citron
salt
pepper.

Gulerøttene skrapes og vaskes; er det ganske unge gulerøtter, kan man la et par små blade sitte igjen; settes over ilden i kokende, saltet vann og koker 15 minutter, eller til de er møre. Vannet siles fra, røttene dampes tørre, smør, persille, citron, salt og pepper has i gryten, og røttene rystes heri nogen minutter.

Gulerotskåler med erter.

6 store gulerøtter
erter
1 spiseskje persille.

Gulerøttene renses, settes over ilden i kokende, saltet vann; tas op når de er møre, og skjæres i 2—3 fingertykke stykker tversover; uthules i midten med en spiss kniv eller dertil bestemt jern, skrelles rundt med rotkniv.

Holdes varme i kokende vann til de skal serveres.

Idet de skal settes på anretningsfatet, fylles de med de varmede erter og bestrøes med den finhakkede persille.

Pastinakker.

(Panais.)

Pastinakker har en søtlig smak og brukes særlig til gule erter eller som stekte. Stuede smaker de også utmerket til klippfisk og kokt flesk.

Stekte pastinakker.

(Panais frites.)

½ kg. pastinakker
1 l. vann
salt
eggehvite
kavring
smør eller smult.

Kok pastinakkene i kokende, saltet vann, efterat de er skrapet og skyllet godt; del dem langsefter i to; er de meget lange, kløves de også tversover i to. Vend dem i eggehvite og støtt, siktet kavring og stek dem lysebrune i smør eller smultgryten. Finnes ingen eggehviter stående, må man nøie sig med å vende dem i en meljevning, derefter i kavring. Akkurat det samme kan man gjøre med fisk og karbonader, som skal stekes; vend dem først i litt saltet melk, derefter i kavring, når der er mangel på eggehvite. Og så ikke kavringen på en tallerken eller fat! Ha den på et kjøkkenpapir, så man raskt kan slå kavringen over den ting som skal griljeres. Kavringen utnyttes på denne måte dobbelt så lenge; på tallerkenen blir den «grøtet» eller klumper sig sammen. Det er for det første ødselt, for det annet kan det som skal griljeres, aldri bli pent på den vis.

Gulerøtter kan koke og stekes på samme måte som pastinakkrøtter.

Stuede pastinakker.

(Panais au naturel.)

½ kg. pastinakker
40 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. kjøttkraft
1 dcl. fløte
salt
pepper.

Pastinakkene renses, settes over ilden i kokende, saltet vann, koker til de er møre, skjæres pent op. Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende kraft, koker i 5 minutter. Røttene varmes i sausen, tilsettes fløten og krydderier. Sausen kan jevnes med 1 eggeplomme.

Pastinakkpuré.

(Purée de panais.)

12 store pastinakker
2 l. vann
1 toppet spiseskje salt
60 gr. smør
pepper.

De rensede pastinakker settes over ilden i det kokende, saltede vann, koker til de er møre, vannet helles fra, og pastinakkene presses så tørre som mulig. Presses gjennem hårsikt, has tilbake i gryten, tilsettes smør og krydderier. Røres over varmen til det koker, og smøret er godt innkokt, serveres straks. Et par spiseskjeer fløte kan vispes i, straks efterat røttene er presset gjennem sikten; dette forhøier både utseende og smak.

Pastinakkboller.

7 store pastinakker
1 egg
1 à 2 spiseskjeer hvetemel
salt
pepper
smør.

De rensede pastinakker settes over ilden i kokende, saltet vann, tas op når de er møre, tørres. Pastinakkene gnides gjennem dørslag, tilsettes eggeplommen, krydderier, melet og tilsist den stivvispede eggehvite. Av denne deig lages små kroketter eller boller, som brunes i smør eller griljeres, og kokes i smultgryte pent gulbrune.

Neper, stuede.

Neper
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 dcl. melk eller fløte
1 teskje salt
¾ l. vann
1 spiseskje persille
1 knivsodd sukker.

Nepene skrelles, vaskes, settes over ilden i det kokende, saltede vann, koker til de er møre, skjæres pent op. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med noget av nepevannet samt fløten, gis et opkok. Nepene og den fint hakkede persille has i.

Neper og gulerøtter kan stues sammen, om man vil.

Skorzonerrøtter.

(Salsifis.)

Skorzonerrøtter kan anvendes hele vinteren. Er de gode, skal de være hvite når man

knekker dem over, likesom der skal vise sig en hvit, melkeaktig saft.

Skorzonerrøtter.

Skorzonerrøtter, en dyp tallerken
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
½ l. fløte eller melk
1 teskje salt
1 knivsodd sukker
¾ l. vann.

Skorzonerrøttene vaskes, skrapes, skjæres i 4 cm. lange stykker og legges efterhånden, for ikke å bli mørke, i en bolle med 1 l. varmt vann, hvori man har rørt 2 skjeer eddik og 1 skje hvetemel eller 2 spiseskjeer citronsaft.

Røttene settes over ilden i ¾ l. kokende vann, hvori salt og sukker. — Smøret smeltes, irøres melet, spedes med fløten eller melken. Røttene gis et opkok i sausen.

Røttene kan også kokes urensede. Vask dem da, sett dem over ilden i kokende saltet vann og kok dem til de er møre. Skrap dem så rene eller «flå dem», skjær dem straks i passe lange stykker og legg dem efterhånden i kokende melk. Smør og mel røres koldt sammen og legges i gryten like før anretningen. Koker til det jevner sig. Mål melken som helles over; er det ½ l. melk for eksempel, så ta 50 gr. smør og 35 gr. hvetemel.

Kokte skorzonerrøtter kan også brukes til puddinger og omeletter som asparges.

Innbakte skorzonerrøtter.

Skorzonerrøtter
vann
salt
kavring
egg
reven skarp ost.

De rensede røtter kokes møre i det kokende, saltede vann, skjæres i passende stykker, vendes i kavring, egg og kavring igjen. Kokes pent gulbrune i smult. Ved anretningen dryses de over med reven ost. Rørt smør serveres til. Innbakte skorzonerrøtter kan også tillages som innbakte gulerøtter.

Havrerøtter brukes og behandles på samme måte.

Stachys.

(Crosnes du japon.)

Stachys eller japansk potet inneholder ikke almindelige kullhydrater og har derfor en viss betydning i sukkersykedieten.

Stachys, stekte.

Stachys
smør
finhakket persille.

Stachys renses og halvkokes, vannet helles fra. De legges derefter, når de er blitt tørre, i en panne med varmt smør i, og rystes over sterk varme til de er ferdige. Anrettes i et litt dypt fat og strøes over med den finhakkede persille.

Stachys à la crème.

(Crosnes du japon à la crème.)

Stachys
hvit saus
champignonessens.

De rensede stachys kokes i saltet vann; når de er møre, siles vannet fra. Legges op på et klæde for å tørres og varmes i sausen; tilsett litt champignonessens.

Persillerot.

(Racine de percil.)

Persillerot benyttes ikke ofte som særskilt rett, men er uundværlig i supper og sauser.

Selleri.

(Céleri.)

Sellerien er en av våre viktigste rotfrukter. Den er särdeles anvendelig i husholdningen. Smaken er litt søtlig, og den brukes også derfor meget som krydderi, da særlig bladene. Selleri bør ikke kokes med meget salt i vannet.

Selleri, stuet I.

(Céleri à la crème.)

3 sellerirøtter
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 l. vann
1 spiseskje persille
1 knivsodd sukker.

Den skrelte, vaskede, opskårne selleri settes over ilden i det kokende, lett saltede vann; kokes mør, gnides gjennem en sikt eller skjæres pent op. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med sellerivannet til en passe jevn saus, gis et opkok; sellerien has i, får et opkok, den fint hakkede persille strøes over. Sausen kan jevnes med 1 eggeplomme og litt fløte.

Selleri, stuet II.

3 store sellerirøtter
1 l. vann
1 teskje salt
40 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. buljong
2 eggeplommer
1 dcl. fløte
pepper.

De rensede sellerirøtter skjæres i terninger og forvelles i lett saltet vann i 8 minutter uten lokk på gryten. Helles op i dørslag, så vannet kan renne godt av. Smøret smeltes, og sellerien legges i, strøes med melet, spedes med buljongen, og koker til sellerien er mør, jevnes med eggeplommen og den stivvispede fløte. Tilsettes krydderier efter smak.

Sellerikroketter.

(Croquettes de céleri.)

2 store sellerirøtter
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 knivsodd løk
1 dcl. melk
2 eggeplommer
kavring
smult.

Sellerien renses, skjæres op, blancheres i lett saltet vann, helles op i dørslag, så vannet kan renne godt av. Sellerien kokes derefter mør i

ganske lite kjøttkraft; kraften siles fra og sellerien hakkes fin. Smør smeltes, tilsettes den hakkede løk, småsurrer i 2 minutter, melet røres i, og der spedes med melken litt efter litt. Når det koker, has den hakkede selleri i, krydres efter smak med salt og pepper og småkoker ¼ time, tas av ilden og irøres eggeplommene. Stuingen legges utover et fat for å bli kold, dannes til kroketter, som vendes i egg og kavring, kokes pent gulbrune i smult. Serveres med brun saus.

Stekt selleri.

(Beignets de céleri.)

2 à 3 store sellerirøtter
1½ l. vann
1 teskje salt
egg
kavring
60 gr. smør.

Selleriene renses og settes over ilden i kokende, saltet vann, kokes møre. Legges op på et klæde for å avkjøles og skjæres derefter i ½ cm. tykke skiver. Disse vendes i egg, derefter i støtt, siktet kavring, stekes pent gulbrune i smøret,

eller

selleriskivene dyppes i beignetdeig og stekes pent gulbrune i smultgryte.

Selleripuré.

(Purée de céleri.)

600 gr. selleri
200 gr. poteter
125 gr. smør
melk
salt
pepper.

Selleriene renses, skjæres i stykker og settes over ilden i kokende, saltet vann; når sellerien er kokt, legges den op på et klæde, og gnides gjennem dørslag eller hårsikt, blandes med de kokte, smått opskårne poteter; røres over varmen, tørres under omrøren, tilsettes melk til den er passe jevn. Like før anretningen røres smøret i samt krydder efter smak.

Stangselleri, kokt.

2 stangsellerier
1 liter vann
40 gr. smør
salt
pepper.

Stangsellerien befries for bladene, vaskes godt, stenglene og roten skjæres i fingerlange stykker, bindes sammen i små bunter, gis et opkok i kokende vann; vannet helles fra, og sellerien settes over ilden igjen i 1 liter kokende, saltet vann og smøret, eller man koker den i 1 liter grønnsakekraft. Koker heri til den er godt mør, ca. 1 time, serveres kokende varm på fat, hvorpå er lagt en serviett; strøes med ganske litt hvit pepper og en tanke muskat, om man liker det. Rørt aspargessmør serveres til.

Sellerien kan også overhelles med en god hvit saus umiddelbart før anretningen.

Stangselleri med brun saus.

(Céleri à l'espagnole.)

3 stangsellerier
½ l. buljong eller vann og
2 buljongterninger
½ dcl. sherry
½ teskje citronsaft
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
12 champignons
1 knivsodd løk
1 teskje finhakket persille
salt
pepper
1 ganske lite laurbærblad
100 gr. finskåren skinke.

Vask sellerien, de ytterste stilker fjernes tillikemed de grønne blade. Skjær hver stilk i ca. 8 cm. lange stykker og blancher dem, d. v. s. stykkene legges i koldt vann, bringes til kokepunktet, vannet helles vekk. Sellerien påhelles kraften, løk, krydderier og småkoker omkring ½ time. Champignonen ristes i smøret et par minutter, legges derefter i gryten til sellerien, og melet røres i smøret, brunes, spedes med kraften fra sellerien; rør til det koker. Den finhakkede løk, sherry, citronsaft, persille, skinke og champignons tilsettes sausen, småkoker i 2 minutter. Sellerien legges op på et varmt fat, og sausen helles over.

Selleriragout.

(Céleri en ragout.)

2 eller 3 stangsellerier
½ l. kalvekraft
¼ l. melk
2 spiseskjeer kremfløte
1 liten løk
1 dessertskje finhakket persille
60 gr. smør
60 gr. hvetemel
salt
pepper
champignons.

Sellerien vaskes godt, og stilkene skjæres i ca. 8 cm. lange stykker, dekkes med koldt vann, bringes til kokepunktet, vannet slåes av. Sellerien tilsettes kraften, løken, salt og pepper og småkoker ½ time. Smør og mel røres sammen, spedes med melken og kraften, småkoker i 10 minutter. Krydres efter smak og irøres fløten og halvparten av persillen. Sellerien anrettes på varmt fat, sausen helles over; legg champignonene høit i midten og dryss over dem resten av persillen. Sellerien kan også anrettes i rekker på ristet brød og champignons lagt mellem rekkene.

Stangselleri, stekt.

(Céleri braisé.)

3 eller 4 stangsellerier
¼ l. buljong
magert flesk
1 løk
2 gulerøtter
2 dcl. brun saus
salt
pepper.

Sellerien vaskes godt, og stilkene skjæres i ca. 8 cm. lange stykker, dekkes med koldt vann, bringes til kokepunktet, vannet slåes av. Sellerien avkjøles og bindes sammen i bunter. Bunnen og sidene av gryten belegges med flesk, skiver av gulerøtter og løk legges herpå, sellerien leg-

ges i og dampes under lokk i ovnen i 10 minutter; sellerien overhelles nu med buljongen og småkoker til sellerien er mør, ca. ½ time. Sellerien tas op, båndene fjernes, og sellerien dekkes med litt av den avskummede kraft. Den øvrige kraft siles, skummes, blandes med den brune saus, koker i 5 minutter og helles over sellerien, som er lagt op på et varmt fat. Til 6 personer.

Stangselleri.

(Céleri.)

Som regel serveres stangselleri i rå tilstand sammen med ost, smør og brød. De skjøre innvendige stengler med tilhørende spisst avskåret stykke av roten benyttes. Stenglene renses omhyggelig, skrap forsiktig vekk alle mulige mørke flekker, vask sellerien godt og sett stenglene med roten ned i et selleriglass, vel halvfylt med koldt vann. Øverst kan stilkene «krølles» ved å snitte dem i løvtynne snitt med spissen av en tynn kniv og 2 cm. dype.

Jordepler eller jordsjokker.

(Topinambours.)

Jordsjokken har en søtlig smak. Likesom stachys har den betydning for de mennesker som ikke tåler almindelig stivelse og sukker. Jordsjokken er best i september og oktober måned.

Stuede jordsjokker.

(Topinambours à la crème.)

1 l. jordsjokker
1 l. vann
1 teskje salt
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 eggeplomme
4 dcl. fløte eller melk
1 teskje finhakket persille.

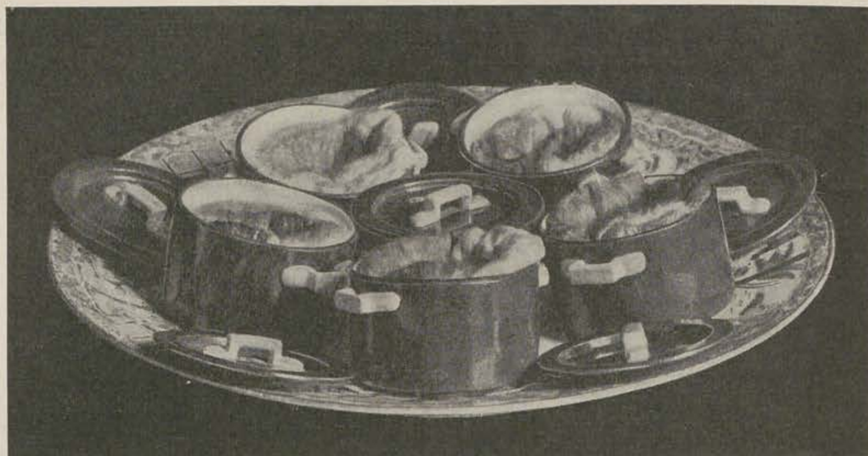
Jordsjokkene skrapes rene, legges efterhånden i koldt vann, med 1 teskje eddik (for å beholde farven). Settes over ilden i det kokende, saltede vann, koker til de er møre, skjæres i 2 til 4 deler og gis så vidt et opkok i sausen; til denne smeltes smøret, irøres melet, spedes med fløten, gis et opkok, tas av ilden, irøres eggeplommen, den finhakkede persille, samt salt efter smak. Til 6 personer.

Brunede jordsjokker.

(Topinambours frits.)

1 l. jordsjokker
1 l. vann
1 teskje salt
50 gr. smør.

Jordsjokkene skylles, børstes godt rene, skrapes, og legges for ikke å bli mørke efterhånden i en blanding av 1 liter vann, 1 spiseskje eddik og 1 spiseskje hvetemel. Skylles og settes over ilden i kokende, saltet vann, koker til de er møre, legges op på et klæde. Formes derefter med



Jordsjokker i cocotter.

kniv som store oliven og stekes pent lysebrune i smøret. Til 6 personer.

Jordsjokkpudding.

(Soufflé de topinambours.)

1 l. jordsjokker
¾ l. kokende vann
1 teskje salt
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
100 gr. reven ost
4 dcl. jordsjokkraft
2 dcl. fløte
pepper
1 eggeplomme
kavring.

Jordsjokkene kokes som i foregående opskrift; skjæres i skiver, krydres med litt pepper og stekes i halvparten av smøret. Resten av smøret og melet røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter, krydres efter smak og irøres eggeplommen. Et ildfast fat smøres med smør, strøes med reven ost, litt av sausen legges i, herover legges et lag jordsjokker, ost og saus, og således fortsettes, øverste lag skal være saus, som strøes med resten av osten. Strøes med kavring, dryppes med smeltet smør. Steker i ovn ½—¾ time. Til 6 personer.

Jordsjokker i cocotter.

Kokte jordsjokker
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 dcl. jordsjokkraft
1 dcl. fløte
2 egg
salt
1 teskje persille
30 gr. reven ost
2 spiseskjeer støtt kavring
30 gr. smeltet smør.

Jordsjokkene behandles og kokes på vanlig måte. Smør og mel røres sammen, spedes med fløten og jordsjokkraften, gis et opkok. Stuingen skal være som en tynn grøt. Eggeplommene røres i samt de smått opskårne jordsjokker, salt og pepper efter smak og

tilsist de stivvispede eggehviter. Stuingen fylles i de små, smurte former, den blandede kavring og ost strøes over, dryppes med smeltet smør. Stekes i varm ovn ¼ time. 4 à 6 personer.

Istedenfor jordsjokker kan andre grønnsaker eller reker etc. benyttes.

Innbakte jordsjokker.

250 gr. hvetemel
3 egg
50 gr. plantefett
¼ l. melk
salt
jordsjokker.

Melet irøres melken og de vispede egg, tilsettes fett og salt. I denne deig dyppes de kokte jordsjokker; kokes i plantefett.

Jordsjokkpuré tillages som selleripuré.

Stekt persille kan serveres til. Til 6 à 8 personer.

Jordsjokker med aspargessmør.

Jordsjokkene renses og kokes som ovenfor forklart, legges op på varm serviett, strøes over med finskåren trøffel og serveres rykende varme med aspargessmør.

Rødbeter.

(Betteraves.)

Rødbeten inneholder en sterkt farvende saft. Rødbeter blir best ved å få et opkok i vann og derefter stekes i ovnen, idet man legger dem i stekepannen med ganske lite vann i bunnen. Når de er kokt, flåes de.

Rødbetbiff.

6 store rødbeter
eddik
mel
salt
pepper
løk
100 gr. smør.

Børst og vask røttene, men skjær ikke i dem, stikk ikke i dem, og skrell eller skrap dem ikke, ti da vil de «forblø» sig. Rødbetene kokes, flåes, skjæres i ⅓ cm. tykke skiver; disse legges et par minutter i eddik for å få en sterkere smak, vendes derefter i en blanding av mel, salt og pepper; stekes i smør. Pent brunet løk legges over rødbetskivene. Til 6 à 8 personer.

Rødbeter med maître d'hôtel-smør.

Kokte rødbeter
maître d'hôtel-smør.

Rødbeter kokes som ovenfor forklart. Skjæres i skiver, stekes i smør og serveres rykende varme med en ganske liten kule maître d'hôtel-smør på hver skive.

Rødbeter

stekes i varm ovn til de er møre, 1½—2 timer efter størrelsen; skrelles straks; skjæres i skiver, blandes med grovreven pepperrot, overhelles 1 spiseskje eddik, hvori er blandet ½ teskje sukker og ½

teskje karve. — Selleri istedenfor pepperrot er også godt.

Reddiker, kokte.

Reddikene vaskes godt, kokes møre i kokende, saltet vann; vannet siles fra. Reddikene anrettes på varmt fat, hvorpå er lagt en varm serviett. Serveres rykende varme med aspargessmør eller maître d'hôtel-smør.

Reddiker, stuede.

(Radis en légumes.)

100 reddiker
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 dcl. reddikkraft
2 dcl. buljong
1 spiseskje finhakket persille.

De rensede reddiker kokes møre i kokende, saltet vann. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften og buljongen, småkoker i 5 minutter. Reddikene varmes i sausen, persillen strøes over, saltes efter smak. Til 6 à 8 personer.

Sorte reddiker.

(Raves noires.)

Sorte reddiker benyttes som hors d'oeuvre. De skrelles, skylles og skjæres i tynne skiver. Strøes med litt salt og anrettes på et litt avlangt fat.

Saften av de sorte reddiker har ord for å være et godt middel mot forkjølelse; de uthules da, fylles med sukker og brukes efter 1 dags forløp.

Karse.

1 liten tallerkenfull karse
2 teskjeer eddik
1 teskje sukker

Karsen vaskes med forsiktighet efter å være skåret eller klippet av ved roten; man tar småbunter, dypper dem op og ned i vann og «setter» dem på et klæde; de korte stilker skal alle vende ned ved anretningen. Karsen serveres på små, litt dype glasskåler, dynkes med eddik og sukker, idet den skal serveres.

Karse kan man lettvint skaffe sig; og god er den å ha å ta til ved så mange leiligheter. Fyll en kasse med god jord, så karse, vann rikelig; ha kassen stående i solen i vinduskarmen og legg glass over, eller legg karsefrøene i bløt i vann; klæ en blomsterkrukke eller en flaske med hvitt ulltøi, smør de utbløtte frø på, — de skal være som en slimet masse — sett den omvendte krukke på en skål; på skålen skal der alltid være vann; i løpet av nogen dager vil karsen spire frem.

Kjørvel.

Kjørvel har en fin krydret smak. Den benyttes til suppe, hakkes fin og has i suppen like før den skal serveres.

Persille, stekt.

(Persil frit.)

De grove stilker plukkes fra persillen, denne skylles, tørres

og kokes i smultgryte til den er sprø. Persillen legges op og drysses med litt salt.

Spinat.

(Epinards.)

Spinat er en aldeles fortrinlig plante, den er lett fordøielig og meget anvendelig i husholdningen. Spinaten må, innen den brukes, renses (de grove stilker fjernes), skylles godt i flere kolde vann. Den forvelles over sterk varme, idet den legges i kokende, saltet vann, tilsatt litt natron, i 5—7 minutter uten lokk på gryten, legges derefter straks i koldt vann for å beholde farven. Legges op på sikt, forat vannet skal renne av.

Spinat, stuet, I.

(Epinards à la crème.)

1 kg. spinat
4 l. vann
30 gr. salt
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
2½ dcl. fløte, melk eller buljong
2 hårdkokte egg.

Den rensede spinat forvelles i det kokende, saltede vann i 5—7 minutter, legges straks i koldt vann, oplegges på sikt for å renne av. Vannet presses godt fra med en skje. Spinaten hakkes omtrent halvferdig, melet tilsettes, og spinaten hakkes ferdig. Smøret smelter i en emaljert gryte, spinaten legges i, omrøres godt med smøret, og den kokende fløte, eller buljong spedes i; stuingen koker under omrøren i 5 minutter. Spinaten saltes efter smak, legges op på varmt fat og pyntes med de hårdkokte, overskårne egg. Serveres til fisk, stekt kjøtt og ristet skinke. Til 6 personer.

Stuet spinat II.

(Epinards à la crème.)

½ kg. kokt spinat
60 gr. smør
2 dcl. hvit saus.

Spinaten renses og forvelles som i foregående opskrift. Presses fri for vann, hakkes og legges i gryte med 60 gr. smør, settes over skarp ild, idet man rører; spinaten tørres på denne måte. Den hvite saus lages av:

30 gr. smør
25 gr. hvetemel
2 dcl. kokende fløtemelk
salt.

Smør og mei røres sammen, spedes med den kokende fløtemelk, koker et par minutter, saltes efter smak. Spinaten røres i, og det småkoker i 5 minutter. Til 4 personer.

Spinatomelett.

250 gr. spinat
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 dcl. melk
3 egg
salt
pepper.

Smøret smeltes, irøres melet og den rensede, forvellede, finhakkede spinat, spedes med melken, gis et op-

kok, tas av ilden, avkjøles og irøres eggeplommene, tilsist de stivvispede eggehviter. Fylles i smurt, ildfast form og stekes i varm ovn i 20 minutter. Serveres straks med koldt aspargessmør. Til 4 personer.

Spinatgrateng med hønsekjøtt.

(Epinards au gratin.)

½ kg. spinat
25 gr. smør
½ dcl. kjøttkraft
½ høne
2 egg
pepper
15 gr. hvetemel
1 dcl. melk.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes den rensede, forvellede, hakkede spinat, salt og pepper samt kjøttkraften. Tilsist has eggeplommene og den kokte, i skiver skårne høne deri. Legges høit på et fat, strøes med kavring, dryppes med smeltet smør og stekes i varm ovn omtrent 20 minutter. Til 4 personer.

Spinat og sardeller.

1 dcl. revet franskbrød
50 gr. smør
1 tallerkenfull kokt, hakket spinat
6 sardeller
salt
pepper.

Brød og smør varmes, tilsettes spinaten og de rensede sardeller. Blandes godt sammen, og pepper og salt has i efter smak. Når det er ganske varmt, formes det høit på fatet, pyntes rundt med hårdkokte egg, skåret i skiver, og øverst legges sardeller. Utmerket pen og god frokostrett. Til 4 personer.

Spinatsoufflé.

(Soufflé aux epinards.)

½ kg. spinat
3 l. vann
4 teskjeer salt
40 gr. smør
20 gr. hvetemel
1½ dcl. fløte
pepper
1 knivsodd sukker
2 egg.

Spinaten renses og forvelles i det kokende, saltede vann 5—7 minutter, overhelles straks med koldt vann; vannet presses fra med en skje. Spinaten hakkes omtrent halvferdig, tilsettes melet, og spinaten hakkes ferdig. Smøret smeltes, spinaten legges i, surrer med smøret et par minutter, ispedes den kokende fløte, og småkoker under omrøren i 5 minutter. Spinaten legges op, avkjøles og irøres eggeplommene, én efter én. De stivvispede hviter skjæres inn tilsist. Massen helles i en smurt og strødd form, koker i vannbad ca. 1 time. Hvelves og serveres som mellemrett med rørt smør eller pyntes med små, kokte gulerøtter samt erter og serveres til stekt kjøtt. Til 4 à 6 personer.

Spinat med champignons.

Stuet spinat II
champignons
smør.

Den stuede spinat blandes med de i smøret lett ristede champignons.

Spinatpudding.

¼ kg. spinat
100 gr. kavring
½ l. melk
4 egg
120 gr. smør
salt
pepper.

Den forvellede spinat hakkes fin. Eggeplommene vispes, tilsettes melken, og kavringen bløtes heri. Spinaten røres i, samt krydder efter smak, til sist de stivvispede eggehviter. Has i smurt, strødd form og kokes i vannbad i ovnen ca. 1 time. Asparges-smør serveres til. Til 6 personer.

Spinat til stek.

125 gr. hvetemel
3 egg
½ l. kokende melk
salt
pepper
muskat
250 gr. kokt spinat
30 gr. smør.

Melet siktes, irøres eggene, ett efter ett, tilsettes den kokende melk litt efter litt, krydres efter smak, irøres den kokte, hakkede spinat, som er tilsatt smøret og rørt over varmen 5 à 10 minutter, til spinaten er tørr. Massen has i en litt dyp omelettpanne, hvori er smeltet rikelig smør eller stekefett; stekes i ovnen som en pannekake; skjæres op i firkanter eller spisser, legges omkring steken på fatet eller serveres særskilt. Til 6 personer.

Syrepuré.

(Purée d'oseille.)

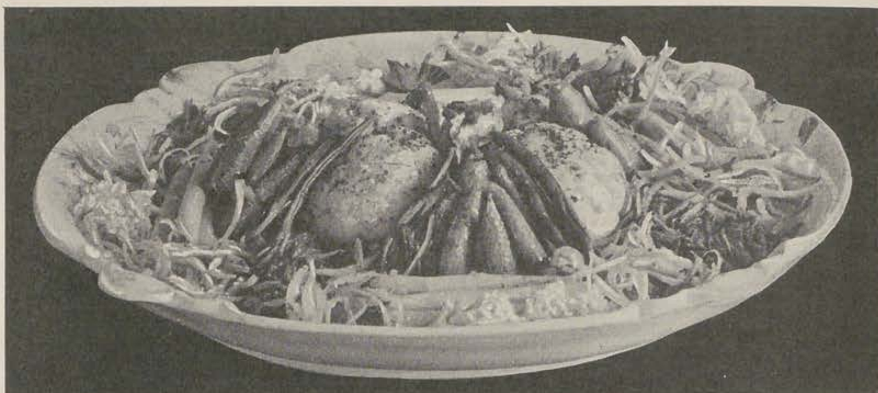
1 kg. syre
30 gr. smør
2 spiseskjefulle sky eller fløte
mel
salt
pepper.

Syren renses, befries for stilker og vaskes godt, idet man ofte bytter vann. Legges i gryte med kokende vann, så meget at bunnen nettop er dekket, saltes; småkoker omkring 20 minutter, idet man snur syren i gryten og presser den litt med skjeen. Vannet presses fra, syren gnides gjennem hårsikt, puréen has tilbake i gryten, tilsettes smør, fløte eller sky, krydres og røres over varmen 8—10 minutter, drysses med litt mel av og til, inntil puréen får en passe jevnhet. Syre behandles ellers som spinat. Til 6 personer.

Endivie.

(Chicorée.)

Endivie serveres almindeligst som salat, men kan også serveres varm, stuet med fløte, brun sky eller smør; stuingen må ikke krydres meget.



Grøntrett.

Endivie, stuet.

(Purée de chicorée.)

Endivie
4 dcl. kjøttkraft
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 spiseskje citronsaft
salt
pepper.

Vask endivien godt, ta vekk den grønne del av bladene og sett den over i kokende, ganske lett saltet vann; koker 10 minutter, tas op, vannet presses godt fra, og endivien hakkes. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, gis et opkok og tilsettes den hakkede endivie og citronsaft, krydres efter smak, og småtrekker til endivien er ganske mør.

Endivie.

(Chicorée de Bruxelles.)

Endivie kan anrettes ganske enkelt som selvstendig grøntrett og som tilsetning til kjøttretter. Den vaskes og renses godt, koker hurtig op under lokk, og småtrekker derefter i ½ time i saften av ⅓ citron, en knivsodd salt, 60 gr. smør og ½ dcl. vann; dette til 1 kg. endivie. Efter denne forhåndstilberedelse kan den stues, lages som puré, soufflé o. s. v. i likhet med spinat, eller den serveres uten stuing.

Julesalat.

Julesalat tillages som hodesalat.

Hodesalat

se under salater.

Nesle, stuet.

Neslebladene, kun de ferske om våren må tas, dyppes i kokende vann og hakkes. Stues derefter som syre og spinat. Neslen må koke litt lengere og kan tilsettes citronsaft eller eddik efter smak.

Portulakk.

(Pourpier.)

Portulakkblade tillages som

salat, eller de kokes og behandles som spinat.

Grøntrett.

Blomkål
aspargesbønner
gulerøtter
¼—½ l. grønne erter
25—50 asparges
vann
salt
2 spiseskjeer finhakket persille
100 gr. smør
gulerotfrynser
frynser av hvite røtter.

Grønnsakene kokes hver for sig i kokende, saltet vann; pass at alt er mest mulig ferdigkokt samtidig. Anrettes rykende varmt på varmt fat, hvorpå er lagt en varm serviett. Smør og persille røres koldt sammen og legges over grønnsakene hist og her. Aspargessmør serveres særskilt.

Spansk pepper.

(Pimentos.)

Man benytter forskjellige sorter spansk pepper til matlagningen. Kajennepepper benyttes kun som krydderi. De store spanske peppere, grønne, røde eller gule, skal enten stekes eller skåldes, skinnet trekkes av og frøet tas ut; de store røde ansees for å være de beste.

Farsert spansk pepper.

(Pimentos farcis.)

Stilk og skinn fjernes, og frøene tas ut; fylles halvt med halvkokt pilaff-ris.

Spansk pepper.

(Pimentos.)

Nogen hylstere ristes over middelssterk varme, inntil skinnet blir så tørt at det lett kan fjernes. Pepperen skjæres derefter i smale strimler og krydres med olje og eddik.

Glaserte kastanjer.

(Marrons.)

½ kg. kastanjer
40 gr. smør
1 teskje salt
1 — sukker
ca. 4 dcl. buljong
½ kg. smult.

I kastanjens spisse ende skjæres et 1 cm. dypt kors. De kokes derefter i 2 minutter i hett smult, forat skallet skal løsne; skallet tas straks av. Smelt smøret i en gryte, kastanjene legges i, krydres og overhelles så meget buljong, at kastanjene nettop blir dekket, koker sakte under lokk til kastanjene er næsten møre. Lokket tas av, skyen kokes inn til den næsten er tykk som en sirup. Kastanjene rystes heri for å bli jevnt glaserte; salt, pepper og sukker tilsettes efter smak. Serveres til kjøtt eller blandes sammen med kokt rosenkål. Til 6 personer.

Kastanjepuré.

¼ kg. kastanjer
4 à 5 dcl. buljong
30 gr. smør
1 selleristilk
2—3 skjeer fløte
salt
pepper.

Kastanjene snittes kors i, gis et opkok i kokende vann, skall og hinner fjernes straks, has i gryte sammen med kraften og selleristilken, koker til kastanjene er ganske møre; presses gjennem hår-sikt. Kastanjepuréen blandes med smøret, saltes efter smak; tilsettes fløten, gis påny et opkok. Serveres helst i små krustader til gås, ender og svinekam. Til 4 à 6 personer.

Kastanjer, ristede.

Kastanjer
salt.

Skjær et kors i spissen av hver kastanje og legg dem i en panne, fingertykt belagt med salt; dekk dem med et lag salt. Stekes eller ristes i varm ovn ca.. 40 minutter, til skallene sprekker.

Serveres med skallet på til stek eller som mellemrett for sig, oplagt i serviett på et fat. Rørt, koldt smør serveres til.

Mangold

er en verdifull plante, villig er den, god er den, og alle som har anledning til å dyrke grønnsaker, bør ikke glemme den. Plantene angripes ikke av larver eller jordlopper. Best trives den på solvarmt sted i godt bearbeidet jord. Har man først fått øie og smak for den, kan man ikke undvære den. Stilker og blade benyttes i husholdningen. Bladene ribbes fra stilkene, vaskes, gis et par opkok i kokende saltvann, legges op på dørslag, overhelles med koldt vann. Vannet trykkes godt av, og bladene hakkes fine, stues som spinat.

Mangoldstilker.

Stilkene skjæres i 8 cm. lange stykker, settes over ilden i kokende, saltet vann. Koker til de er møre, inntil en halv time. Serveres rykende varme med aspargessmør til.

Kål, stuet.

(Choux à la crème.)

1 kålhode
3½ l. vann
1 spiseskje salt
40 gr. smør
40 gr. hvetemel
2 dcl. kålvann
2½ dcl. fløte eller melk
salt
pepper.

Alle ytre, grønne blade skjæres bort, skjær så meget av stilken som mulig, og del kålhodet op i fire deler langsmed stokken. Vaskes godt i koldt vann, legges op på sikt. Kålen settes over i kokende, saltet vann, tilsatt litt natron. Koker hurtig op og koker i 8 minutter. Vannet helles fra, og kålen settes over ilden i nytt kokende vann, koker uten lokk på gryten til kålen er mør, legges op på dørslag, og alt vann presses av. Smør og mel røres sammen, spedes med

kålvann og fløte, småkoker i 5 minutter; kålen, som er skåret op i mindre stykker, legges i, får et opkok, krydres. Serveres til salt og stekt kjøtt. Til 6 personer.

Kål med smør.

(Choux au beurre.)

1 kålhode
1 løk
60 gr. smør.

Kålen kokes som forklart i foregående opskrift; efter kokingen må kålen presses godt for å bli så tørr som mulig. Løken renses og kokes med kålen. Kålen finhakkes. Smøret varmes i en stekepanne, kålen has i, krydres med salt og pepper; stekes under omrøren i 10—15 minutter. Til 6 personer.

Hvitkålpudding.

1 kg. kål
125 gr. revet franskbrød
3 egg
40 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 dcl. kålvann
1 dcl. fløte
salt
pepper
1 knivsodd muskat.

Den rensede, forvellede kål skjæres i fine strimler og kokes i kokende, saltet vann; når kålen er kokt, siles vannet fra, og kålen legges på et klæde for å bli så tørr som mulig. Smør og mel røres sammen, spedes med kålvannet eller halvt kålvann og halvt melk, gis et opkok, avkjøles litt, irøres eggeplommene, krydres og tilsettes de stivvispede eggehviter og kålen. Has i smurt form; strøes med litt kavring, dryppes med litt smeltet smør og stekes i ovn ca. ½ time. Til 6 personer.

Kålgrateng.

(Choux au gratin.)

1 kg. kål
200 gr. skinke
1 dessertskje reven ost
1 — revet franskbrød
¼ l. hvit saus eller tomatsaus
30 gr. koldt smør
salt
pepper.

Den rensede, opskårne kål forvelles, settes over ilden i nytt, kokende, saltet vann. Når kålen er ¾ kokt, siles vannet fra, kålen tørres på klæde, grovhakkes, krydres med salt og pepper, og kålen presses i en rund form. Skinken skjæres i pene stykker, legges i en cocotte, kålen hvelves heri, strøes over med den blandede ost og kavring, det kolde smør legges i småstykker over; stekes svakt brun i ikke for varm ovn. Serveres i cocotten med hvit saus eller tomatsaus. Til 6 personer.

Fylte kålblade.

1 hvitkålhode
100 gr. selleri
200 gr. gulerøtter
200 gr. grønne erter
200 gr. neper
40 gr. smør
1 spiseskje fløte
1 — finhakket persille
pepper
salt
1 dcl. revet brød
1 knivsodd løk
1 egg.

Kålbladene tas pent fra og forvelles; det tykkeste av stilkene skjæres bort. Grønnsakene renses, kokes, skjæres op og males 1 gang på kjøttkvern med smøret; irøres brødet, som er utbløtt i egget og fløten, persille og krydderier. En dessertskjefull av denne deig legges på det forvellede kålblad; bladet brettes inn fra sidene, rulles sammen, ombindes med tråd og kokes i kokende, saltet vann ¼ time eller brunes i smør på panne. Serveres med brun skarp saus eller tomatsaus. Til 6 personer.

Kålhode med grønnsaker.

1 hvitkålhode
grønnsaker etc. som ved foregående opskrift.

Kålhodet uthules og forvelles ½ time; fylles med samme deig som ovenfor forklart; deigen kan blandes med den uthulede, forvellede, finhakkede kål samt, om man har, rester av kokt eller stekt, ferskt eller salt kjøtt; et par dcl. stekesaus røres da i. Et kålblad legges over uthulingen som lokk, kjøttklæde bindes omkring, og kålhodet settes over ilden i kokende, saltet vann. Et trelokk legges i bunnen av gryten for å hindre klædet i å brenne fast. Småkoker 1—1½ time; serveres med hvit saus, brun saus eller tomatsaus. Til 6 personer.

Kålpudding, stekt.

1 kålhode
½ kg. kjøttfarse.

Et renset kålhode skjæres op og brunes godt i smør eller fett. En form smøres, og heri legges lagvis den brunede kål og kjøttfarsen — gjerne den hurtiglagede — se side 200; det underste og det øverste lag skal være kål. Stekes i ovn ca. 1 time. Hell forsiktig den tynne kraft fra. Jevn den om nødvendig eller kok den op sammen med litt tiloversbleven stekesaus. Helles over puddingen. Ganske utmerket!

Surkål.

(Chou croute.)

1 hvitkål- eller rødkålhode
50 gr. smør
20 gr. hvetemel
1 teskje salt
1½ teskje karve
½ l. vann eller kjøttkraft
1 spiseskje eddik
1 — sukker.

Kålen renses, den tykke stilk skjæres vekk, og kålen skjæres i løvtynne strimler. I gryten legges smøret, derefter kålen lagvis med karven, melet og saltet. Påhelles vannet eller kraften. Småkoker under lokk til kålen er mør, ca. 1½ time; må ofte røres i. Idet den serveres, tilsettes eddik og sukker. Til 6 personer.

Grønnkål.

Grønnkål er best efterat den har frosset, herved om-

dannes noget av stivelsestoffet til sukker. Foruten til suppe kan grønnkål stues og benyttes som spinat.

Rødkål, surkål.

(Choux rouges à la Flamande.)

1 rødkålhode
1¼ dcl. ripssaft
1¼ dcl. rødvin
1¼ dcl. vann
50 gr. smør
salt
½ teskje sukker
1 spiseskjefull rødbeteeddik
1 teskje potetesmel.

Kålhodet renses, deles i fire deler, den tykke stilk bortskjæres. Resten skjæres i fine strimler, legges i emaljert gryte med saft, vin, vann, smør, salt, sukker og rødbeteeddik. Kålen dampes heri 3 à 4 timer, den siste time uten lokk og under omrøren. Man kan den siste time tilsette 4 skrelte og åttedelte epler. Er kålen tynn, kan den jevnes med potetesmelet, utrørt med et par spiseskjefulle saft. Salt, sukker og eddik tilsettes efter smak. Surkålen serveres til fete kjøttretter, gås og and. Til 6 personer.

Savoikål.

(Choux de Savoi braisés.)

1 kg. savoikål
salt
pepper
1 løk
flesk
2 gulerøtter
1 bukett (persille, timian, laurbærblad)
kraft.

Kålen renses, deles i to, dekkes med kokende, saltet vann og 1 spiseskje salt. Koker sterkt i 15 minutter, legges op på klæde for å tørre mest mulig, den grove stilk skjæres bort. Krydres med salt og pepper; de to halvdeler legges sammen og bindes om med tråd. Gryten dekkes i bunnen med fleskeskiver, kålen legges i, tilsettes de i skiver skårne gulerøtter, løk, buketten, pepper og salt. Så meget kraft helles på, at kålen er nettop dekket; småtrekker under lokk 1½—2 timer. Når kålen er ferdig, tas tråden vekk, kålen tørres i grønnsakeklædet og serveres med smeltet smør. Til 6 personer.

Savoikål og spisskål.

Savoikål og spisskål kokes og tilberedes ellers som hvitkål.

Rosenkål

(Choux de Bruxelles.)

er vår mest næringsrike kål; den inneholder 4,8 % eggehvite 0,9 % fett, 11,6 % kullhydrater, 80 % vann. Rosenkål er en fin, sterkt krydret kålsort, forholdsvis villig og takknemlig å dyrke.

Efterat de små, faste kålroser er tatt av stokken, vaskes de, vannet helles fra, og kokende vann helles over, derpå koldt vann igjen.

Bladgrønt sønderdeles ved hete, særlig hvis syrer er tilstede. Grønnsaker med sur cellesaft vil få en skidden brungrønn farve, f. eks. syre; men farven holder sig, hvis grønnsakene helles over først med kokende, derpå med koldt vann, og derefter settes over ilden i nytt kokende vann. Man kan også forvelle, d. v. s. grønnsakene gis et opkok i kokende vann, legges så i koldt vann og settes over ilden i nytt kokende vann.

Rosenkål med smør I.

(Choux de Bruxelles au beurre.)

½ kg. rosenkål
60 gr. smør
salt
pepper.

Kålen renses og behandles som ovenfor, kokes nettop mør, vannet helles fra. Legges i ildfast fat, tilsettes pepper og salt og smøret, delt op i småstykker. Lokk legges på, og kålen surrer i ovnen i 15 minutter. La ikke kålen bli kold, fra den er kokt og til den settes i ovnen. Til 6 personer.

Rosenkål med smør II.

(Choux de Bruxelles au beurre.)

½ kg. rosenkål
100 gr. smør
salt
1 spiseskje finhakket persille.

Kålen renses og behandles som ovenfor, kokes, legges på sikt, så vannet kommer godt fra. Det meget varme smør has i en omelettpanne; den kokte kål legges heri, rystes sterkt med smøret og bestrøes med den hakkede persille. Til 6 personer.

Rosenkål, stuet.

(Choux de Bruxelles à la crème.)

½ kg. rosenkål
60 gr. smør
1 dcl. rå fløte
salt
pepper.

Kålen renses og behandles som ovenfor, kokes, alt vann helles fra. Kålen legges straks igjen i gryte med smøret, hakkes noget og tilsettes fløten. Til 6 personer.

Rosenkålomelett.

(Choux de Bruxelles au gratin.)

½ kg. rosenkål
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 dcl. melk
4 egg
1 knivsodd muskat
salt.

Kålen renses og behandles som ovenfor, kokes nettop mør, tas op, legges på et klæde, avkjøles.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tas av ilden, irøres salt efter smak, muskat, de fire eggeplommer og tilsist de stivvispede hviter. En ildfast form smøres, omtrent halvparten av røren

legges i, herover den kokte kål, og resten av røren has over. Stekes i varm ovn ½ time. Serveres med smeltet smør. Til 6 personer.

Rosenkålpuré.

(Purée de choux de Bruxelles.)

3 dcl. rosenkålpuré
1 dcl. potetespuré
60 gr. smør.

Kålen renses og behandles som ovenfor. Den omtrent ferdigkokte rosenkål legges op på et klæde, men må ikke helt avkjøles, kokes derefter ferdig i smøret, gnides gjennem sikt. Blandes derefter med potetpuréen, laget på følgende måte:

100 gr. poteter
20 gr. smør
½ dcl. kokende melk.

Potetene skrelles og kokes i saltet vann som vanlig. Vannet helles fra, og potetene gnides gjennem presse; has i gryte, tilsettes smøret og den kokende melk ved rask omrøring. Skal helst ikke koke. Puréene blandes sammen og tilsettes omkring 20 gr. smeltet smør, idet de serveres. Til 4 personer.

Blomkål.

(Chou fleur.)

2 blomkålhoder
1¼ l. vann
2 teskjefulle salt
60 gr. smør
1 spiseskje persille.

Blomkålen må være fast og hvit. Bladene avtas og noget av stilken avskjæres.

Blomkålen skylles godt og lægges med blomsten ned i koldt vann med 1 spiseskje eddik til hver liter vann; ligger således 1 time, vaskes igjen over. Settes over ilden i det kokende, saltede vann; i stilken skjæres et snitt; herved blir denne likeså snart kokt som blomsten; koker ca. ½ time. Kålen serveres med smeltet smør, hvori finhakket persille, med hollandsk saus eller almindelig hvit saus. Blomkålen blir hvitere, om den kokes i halvt søt melk og halvt vann. Til 6 personer.

Blomkålpudding.

(Chou-fleur au gratin.)

100 gr. smør
100 gr. hvetemel
½ l. melk, nysilt
4—6 egg
1 blomkålhode
1 teskje salt.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med melken, kokes 3 minutter, tas av ilden, avkjøles, irøres eggeplommene, 1 ad gangen, saltet, samt tilsist de stivpiskede hviter. Helles i smurt og strødd form, lagvis med den kokte kål. Koker i 2 timer med glør på lokket i gryte med kokende vann, eller kokes i vannbad i stekeovnen i ca. 1 time. Serveres med rørt smør. Til 8 personer.

Blomkålgrateng.

1 blomkålhode
25 gr. smør
25 gr. hvetemel
1½ dcl. kjøttkraft
2 eggeplommer
salt
1 spiseskje fløte.

Blomkålen behandles som ovenfor forklart, koker til den er mør, men må ikke gå itu. Deles op og ordnes i små buketter, som legges i skjell. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, jevnes med eggeplommene og fløten, saltes. Denne saus legges over blomkålbukettene, bestrøes med kavring, settes i en varm stekeovn i 5 minutter. Blomkålhodet kan legges helt i ildfast fat, og sausen legges over. Steker da i 10 minutter. Til 4 personer.

Blomkålrand.

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
2½ dcl. melk
5 egg
salt
muskat
blomkål.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken, gis et opkok, irøres eggeplommene, én efter én, tilsettes krydderiene efter smak og til sist de stivvispede eggehviter. Deigen blandes med kokt, kold, opdelt blomkål, has i smurt, strødd randform, kokes i vannbad 1 time eller stekes i varm ovn ½—¾ time. Til 6 personer.

Blomkål med reven ost.

2 blomkålhoder
80 gr. reven, skarp ost
75 gr. smør.

En ildfast form smøres godt, bestrøes i bunnen med 2 spiseskjefulle reven ost; den kokte kål legges i, overstrøes med resten av osten, overhelles 25 gr. smeltet smør, settes i varm ovn til kålen er pent brun. Resten av smøret brunes ganske lett og helles over kålen, idet den skal serveres.

Hvilken sort reven ost? Parmesanost er for de fleste altfor kostbar og fordyrer retten betenkelig. Ta osteskorper og riv dem, straks de ikke mere kan gjøre nytte for sig på frokost- eller aftensbordet. Skorper av skarp ost og schweizerost er utmerket bra, men ta dem før de ligger og mugner. Den revne ost opbevares på svovlede glass. Korkes eller tilbindes godt. Til 6 personer.

Blomkål med tomatsaus.

Blomkålen kokes mør og overhelles med en litt tykk tomatsaus, strøes med finhakket persille. Serveres som mellemrett.

Blomkålkarbonader.

250 gr. blomkål
75 gr. revet franskbrød
1 egg
25 gr. smør
100 gr. poteter
salt
muskat
pepper.

Den kokte blomkål blandes med det revne brød, tilsettes ½ egg, poteter, smør, salt og muskat. Dannes til små karbonader, vendes i resten av egget og kavring. Stekes i lett brunet smør eller smultgryte. Til 4 à 6 personer.

Blomkål, innbakt.

Blomkål, kokt
75 gr. hvetemel
1 knivsodd salt
1 dcl. lunkent vann
1 egg
15 gr. smør.

Melet siktes og utrøres med det vispede egg, vannet og det smeltede, avkjølede smør og saltet. Den opdelte blomkål dyppes i deigen og kokes gulbrun i smultgryte. Kan serveres som rett for sig med champignonstuing, eller serveres uten denne til stekt kjøtt. Til 4 personer.

Broccoli.

Blomstene på broccoli har en dyp fiolett farve. Broccoli kan behandles som blomkål.

Strandkål.

(Chou marin.)

Strandkål skjæres i stykker, skylles godt, befries for alle mørke blade. Efter å være renset, opbevares den under lokk til den skal kokes. — Settes over ilden i kokende saltet vann med nogen dråper citronsaft eller i melk — tettsluttende lokk. Når stykkene er møre, legges de oppå et klæde, serveres straks rykende varme med aspargessmør, som helst er irørt 1 skje finhakket karse. Kokt strandkål kan også serveres i brun saus.

NB. Blir strandkålen ikke opbevart under tettsluttende lokk, blir den seig.

Kålrabi.

(Chou rave.)

1 stor kålrabi
50 gr. smør
30 gr. hvetemel
3—4 dcl. melk
salt
pepper
1 l. vann.

Kålrabien skrelles, vaskes, skjæres i skiver, settes over ilden i det kokende, saltede vann; tas op, gnides gjennem et dørslag eller knuses godt. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes kålrabien, får igjen et opkok, irøres pepper og salt efter smak. Kålrabistappe kan lages av halvparten kålrabi og halvparten poteter; kokes i saltkjøttgryten, stampes fin og tilsettes kjøttkraft og litt fett. Til 6 personer.

Kålrabi som surkål.

Kålrabien skjæres smått op eller i strimler, kokes i kokende, saltet vann ca. 1 time; 50 gr. smør smeltes, irøres 30 gr. hvetemel, spedes med 2—3 dcl. kjøttkraft eller

vann; kålrabien gis et opkok heri, tilsettes salt og eddik efter smak, samt litt karve.

Kålrabi, overjordisk,

benyttes på samme måte eller stues som neper, skjæres i grove strimler, kokes og serveres med aspargessmør, maître d'hôtel-smør eller i brun saus.

Løk.

(Oignons.)

De forskjellige slags løk inneholder større eller mindre mengder skarpe og krydrede oljer. Løk har ikke alene betydning som krydderi, men også som næringsmiddel. Løk er også rik på svovelaktige forbindelser; disse kan for en del fjernes ved at man forveller løken.

Helstekt løk.

(Oignons rôtis.)

½ kg. løk
1 l. vann
2 teskjeer salt
60 gr. smør
1 teskje sukker.

Løken renses, legges i kokende, saltet vann, småkoker i 10 minutter, legges op på et klæde. Smøret halvbrunes, løken legges i, strøes med sukkeret, steker under lokk til de er pent brune og møre, hvilket prøves med en pinne. Til 6 personer.

Glaserte løk.

(Oignons glacés.)

½ kg. småløk
6 dcl. buljong
60 gr. smør
sukker.

De rensede, forvellede løk settes over ilden i den kokende buljong, smør og sukker, koker til de er møre. Løken tas op, og sausen kokes inn til gelé, løkene legges i og glaseres, idet gryten ofte rystes.

Fylt løk.

(Oignons farcis.)

6 middelsstore, spanske løk
1½ l. vann
2 teskjeer salt
40 gr. smør
1 liten boks champignons
1 spiseskje tomatpuré
pepper
1 spiseskjefull persille
kjøttfarse.

Løkene renses, avskjæres ¼ fra toppen, settes over ilden i det kokende, saltede vann, og koker til de er møre. Legges op på et klæde, og midtpartiet tas ut med en teskje. Den uttagne løk hakkes fint, småkoker i halvparten av smøret tillikemed de hakkede champignons, tomatpuréen, krydderier og persille; tas av ilden efter 5 minutters forløp, avkjøles, blandes med samme vekt farse. Løkene fylles med denne blanding. Resten av smøret brunes lett, løkene legges i, cocotten settes i varm ovn, og står til løken får en

pen gulbrun farve eller omkring 15 minutter. Dryppes med smør. Løkene kan fylles med risotto, tomater eller spinatsoufflé. Serveres med ¼ liter brun saus. Til 6 personer.

Løkpuré.

(Puré à la Soubise.)

4 spanske løk
1 spiseskjefull fløte
3 spiseskjefulle tykk, hvit saus
25 gr. smør
pepper
salt
2½ dcl. melk.

Løkene renses, skjæres op og kokes møre i melk, gnides gjennem hårsikt. Settes over ilden med fløte og hvit saus, koker til den blir passe stiv, krydres med salt og pepper. Umiddelbart før anretningen røres det kolde smør i. Til 4 à 6 personer.

Løkomelett.

25 gr. hvetemel
60 gr. smør
1¼ dcl. løkvann eller melk
½ teskje salt
1 knivsodd hvit pepper eller paprika
1½ dcl. kokte løk, presset gjennem grovt dørslag
3 egg.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken eller løkvannet, gis et opkok, tilsettes salt, pepper, de rensede, kokte løk, som er presset gjennem dørslag eller presse; varmes igjen, tas av ilden, tilsettes de lett vispede eggeplommer, til sist de stivvispede eggehviter. Has i godt smurt omelettfat, koker i vannbad i ovnen i 25—30 minutter, serveres straks. Til 4 personer.

Purre.

12 purrer
vann
salt
smør
persille.

Purren renses, befries for rot og de øverste grønne blade, skylles godt, buntes sammen. Koker møre i kokende, saltet vann, koker ca. ½ time. Serveres straks på varmt fat, hvorpå er lagt en varm serviett. Overstrøes med persille. Aspargessmør serveres til. Til 4 à 6 personer.

Purreomelett.

8—10 purrer
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 dcl. fløte
2 dcl. melk
4 egg
muskat
salt.

Purren renses, vaskes, settes over ilden i kokende saltvann, koker 10—15 minutter efter størrelsen. Tas op, deles tversover i passende stykker, der igjen deles langsefter, legges i smurt, ildfast form og lagvis med følgende saus:

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken og fløten, gis et opkok, tas av ilden, irøres salt efter smak, muskat, de 4 eggeplommer og til sist de stivvispede hviter.

Stekes i varm ovn i vel ½ time. Serveres straks med aspargessmør. Til 6 personer.

Erter.

(Petits pois.)

Pillerter eller marverter renses, settes over ilden i kokende, saltet vann, så meget at det nettop står over ertene. Når de er kokt, siles vannet fra, ertene rystes tørre over sterk varme, irøres en god skje smør og 1 spiseskje finhakket persille samt en knivsodd sukker. Til ½ liter erter tas 90 gr. smør.

Tørrede, grønne erter utvannes, kokes og tillages på samme måte.

Ertepuré.

(Purée de petits pois.)

1 l. erter
1 teskje salt
½ — sukker
1 salathode
en liten bukett persille
125 gr. smør

Ertene settes over ilden med så meget kokende vann at det nettop står over dem, tilsettes salt, sukker, salathode og persille. Når ertene er møre, siles kraften fra. Kraften innkokes. Ertene presses gjennem sikt. Til 1 liter puré tilsettes 125 gr. smør, og den innkokte kraft, gis et opkok. Til 6 personer.

Grønnerterrand.

Grønne erter
gulerøtter, kokte
4 egg
4 dcl. melk
salt.

De kokte erter og kokte, i små terninger opskårne gulerøtter has i godt smurt randform; formen må være fylt. Melk, egg og salt vispes sammen og helles over grønnsakene. Randen koker i vannbad i ovnen i ca. 25 minutter. Serveres med rørt aspargessmør, eller en eller annen stuing kan legges i midten.

Sukkererter.

De vaskede, strenglede erter skjæres over på skrå, settes over ilden med rensede, finskårne gulerøtter i kokende, saltet vann. Når de er kokt, irøres en liten skje hvetemel, utgnidd i en god skje smør, gis et opkok, tilsettes finhakket persille og en knivsodd sukker.

Russiske erter.

150 gr. russiske erter
1 l. koldt vann
1 teskje salt
1 teskje sukker
60 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille.

Vask ertene og legg dem i det kolde vann 1 à 2 døgn. Man koker dem i samme vann til de er møre, ca. 1½ time. Vannet er da som regel innkokt, og ertene irøres smør, salt, sukker og persille. Vil man ha stuingen jevnere, kan man

røre smøret sammen med 1 toppet teskje hvetemel. Til 6 personer.

Grønne bønner.

(Haricots verts.)

Bønnene kokes, avkjøles ikke; ryst dem over ilden for å få dem tørre. Til ½ kg. bønner tilsettes salt, pepper, 90 gr. smør og 1 spiseskjefull finhakket persille. Til 6 personer.

Aspargesbønner.

250 gr. bønner
60 gr. smør
1 spiseskje persille
1 teskje salt
1 l. vann.

De vaskede, strenglede bønner settes over ilden i det kokende, saltede vann. Når de er møre, frasiles vannet; det kolde smør og den finhakkede persille has over bønnene. Til 6 personer.

Aspargesbønner, saltede.

½ kg. salte bønner
8 dcl. vann
60 gr. smør.

Bønnene legges i dørslag, overhelles med koldt vann og ligger natten over i rikelig, koldt vann; skylles igjen over og settes over ilden i koldt vann, småkoker til de er møre. Vannet siles fra, og bønnene irøres det smeltede smør og den finhakkede persille. Til 6 personer.

Snittebønner.

½ kg. bønner
50 gr. smør
35 gr. hvetemel
½ l. melk
¼ teskje sukker
1 knivsodd muskat eller pepper.

De saltede bønner utvannes ca. 5 timer; settes over ilden i kokende vann, så meget at det står godt over. Når bønnene er møre, siles vannet fra. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes bønnene, sukker, muskat eller pepper; gis igjen et opkok. Er bønnene for salte, kan de forvelles og settes over ilden i nytt, kokende vann. — Snittede sukkererter kan benyttes på samme måte. Til 6 personer.

Voksbønner.

(Mange-touts.)

Voksbønner kokes som aspargesbønner og serveres med aspargessmør.

Voksbønner stuede.

(Mange-touts étuvés.)

½ kg. bønner
60 gr. smør
pepper
salt
1 spiseskjefull koldt smør
1 spiseskjefull finhakket persille.

De vaskede, strenglede bønner skjæres i ca. 3 cm. brede stykker, kokes møre i litt kjøttkraft, med ca. 60 gr. smør, salt og pepper. Det siste kvarter koker man uten lokk; la bønnene koke sterkt inn,



Farserte agurker.

om der er megen væske på dem; jevnes med det kolde smør, irøres den finhakkede persille. Til 4 à 6 personer.

Flageolets.

Flageolets er de grønne, modne bønner av snittebønnen. Serveres kokte, rykende varme med aspargessmør.

Velske bønner, bondebønner.

(Fèves de marais.)

De store bønner tas ut av belgene, like før de skal kokes, skylles, blancheres (dyppes i kokende vann), og ytterhuden trykkes av; på ganske unge kan ytterhuden sitte på. Bønnene settes over ilden med 2—3 dcl. kokende, saltet vann, tilsatt 1 stor skje smør til en liten tallerken bønner. Kokes møre under lokk, saltes. Finhakket persille strøes over.

Velske bønner med smør.

(Fèves au beurre.)

Bønnene behandles som ovenfor; vannet helles fra når de er møre, og bønnene rystes tørre over varmen og tilsettes 90 gr. smør til ½ kg. bønner. Istedenfor smør kan man tilsette 3 spiseskjeer kremfløte. Til 4 à 6 personer.

Velske bønner med skinke.

¾ l. rensede bønner
150 gr. røket skinke
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
6 dcl. bønnekraft eller melk
salt
sukker
1 spiseskje finhakket persille.

Bønnene behandles som ovenfor. Kokes såvidt møre. Smør og mel røres sammen; spedes med kraften eller melken; koker nogen minutter. Bønnene og den i terninger skårne skinke varmes i sausen; tilsettes krydder efter smak. Den finhakkede persille strøes over ved anretningen.

Puré av velske bønner.

(Purée de fèves.)

Puré av velske bønner tillages som ertepuré.

Farserte agurker I.

(Concombres farcis.)

Agurker
kjøttfarse
50 gr. smør
salt
saus.

Agurkene skrelles, flekkes, kjernene uttas. Den ene halvdel av agurken fylles med farse, den annen halvdel legges over. Agurkene omvikles med et stykke flesk, bindes inn i et stykke tynt tøi. Legges i form og dampes møre under lokk i varm ovn. Tøi og flesk fjernes, agurkene skjæres tversover i 4 cm. høie stykker. Serveres med brun saus eller brukes som garniture på forskjellige kjøttretter. Til 6 personer.

Farserte agurker II.

(Concombres farcis.)

Agurker skjæres i 5 cm. høie stykker, disse skrelles og halvkokes, legges op på et klæde. Uthules i form av små runde kasser; legges i en cocotte med 100 gr. smør; når de er kokt ¾ ferdige, fylles de med rå hønsefarse, presset gjennem sprøitepose. Agurkkassene settes på et smurt papir, som legges på smurt plate, settes i en ikke for varm ovn i ca. 10 minutter. Legges forsiktig over på anretningsfatet. Til 6 personer.

Mais.

(Mais.)

Kolben skal brukes innen kjernene begynner å modnes; den må være ganske frisk og ennu melket. Stilken fjernes, men bladene blir sittende på. Maisen settes over ilden i kokende, saltet vann og koker under lokk ca. ½ time. Når maisen er kokt, trekkes bladene tilbake, således at de kan forestille stilker, og kolbene blottes. De hele kolber anrettes meget varme i serviett. Rørt smør, salt og pepper serveres til. Man beregner 1 kolbe til hver person.

Mais, ristet.

Kolbene legges inn i varm ovn på en rist; når de har fått en pen gyllen farve og er svulmet op, er de ferdige. Kornene tas av og legges på en varm serviett. Ristet mais kan også serveres hel.

Mais, kokt.

6 kolber
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
4 dcl. melk
salt
pepper.

Snitt kjernene av de kokte kolber. Smør og mel røres sammen, spedes med melken, kjernene has i, koker til det jevner sig; salt og pepper tilsettes efter smak.

Kokt mais kan tilsettes samme mål avskrelte tomater, småkoker ½ time, irøres salt og pepper efter smak; like før anretningen har man 1 skje smør i. Til 6 personer.

Maissoufflé.

(Soufflé de mais à la crème.)

½ kg. maispuré
40 gr. smør
3 egg
1 dcl. fløte.

Den kokte mais presses gjennem hårsikt, varmes i gryte med smøret og tørres under omrøren. Puréen tilsettes fløten og eggeplommene; til sist de stivvispede hviter; has i smurt form og stekes i varm ovn omkring 1 time. Serveres med rørt smør. Souffléen kan, om man vil, tilsettes hakket løk og paprika efter smak. Til 4 personer.

Tomater.

(Tomates.)

Tomater fåes hele året rundt enten som hele eller som puré. Tomater bør alltid overhelles kokende vann og skinnet flåes av, før den egentlige tilberedning av dem begynner.

Tomater, stekte.

6 tomater
½ teskje salt
¼ — pepper
35 gr. smør
1 spiseskje persille.

Tomatene flåes, tørres, skjæres i 2—4 deler tversover — efter størrelsen —. Smøret brunes i panne, heri stekes tomatene efter først å være bestrødd med det blandede pepper og salt. Idet de skal serveres, strøes den finhakkede persille på. Serveres til stekte kjøtt- og fiskeretter. Til 4 personer.

Fylte tomater I.

(Tomates farcies.)

6 store tomater
1 boks champignons
80 gr. smør
salt
pepper
reven ost.

Tomatene flåes, deles tversover i to, uthules med en teskje. Champignonen finhakkes, blandes med halvparten av smøret og småsurrer et par minutter, tas op av smøret, blandes med det uthulede tomatkjøtt, krydres efter smak og fylles i de uthulede tomater, settes i ildfast fat, strøes med reven ost og dryppes med resten av smøret, som er smeltet. Fatet settes i en panne, fylt med grovt salt, og settes inn i varm ovn 10—15 minutter, eller til fyllen er lyse gulbrun. Serveres til stekt kjøtt. Til 6 personer.

Fylte tomater II.

(Tomates farcies.)

8 tomater
100 gr. kjøttfarse
1 spiseskje finhakket persille
2 spiseskjeer finhakkede champignons
½ teskje finskåren gressløk
½ citron.

Tomatene tørres rene i et fuktig klæde; kjernene tas ut av tomatene, og saften trykkes noget ut. Kjøttfarsen irøres den finhakkede persille, champignons og gressløken, fylles i tomatene.

Tomatene legges i en flatbunnet, emaljert gryte, settes i vannbad i en varm ovn; står her 15—20 minutter; anrettes på flatt fat, pyntet med persille; idet de skal serveres, helles saften av den utpressede citron over tomatene. Til 6 personer.

Tomatgrateng.

(Tomates au gratin.)

½ kg. tomater
1 knivsodd løk
1 spiseskje finhakket persille
60 gr. smør
pepper
salt
1 spiseskjefull revet brød.

Tomatene flåes, skjæres op og legges i cocotte med løk, persille, smør, pepper, salt, og det revne brød strøes over, småsurrer på ovnen i 5 minutter. Serveres i cocotten. Til 4 personer.

Sopp.

(Cèpes.)

Soppretter må serveres så nytillaget og varme som mulig. Sopp må renses straks den er sanket, og helst bør den benyttes med det samme. Skal den ligge til dagen efter, bør den pakkes inn i et vått klæde og legges på et kjølig sted. Når sopp benyttes i ringere grad enn fortjent, er grunnen dertil i første rekke en til en viss grad berettiget frykt for forgiftning ved sopp, som innsamles ute i naturen, og hvor giftig sopp vokser side om side med de ufarlige.

Best passer kanskje sopp som mellemretter.

Man gjør da en farse av soppen, som fylles i bakverk eller i grønnsaker. Agurker, tomater, selleri egner sig utmerket. En blanding av kjøttfarse og soppfarse er utmerket å fylle i kålhode. Soppen skal helst hakkes, ikke males. Soppirogg er utmerket godt. Piroggdeigen kjevles ut, skjæres ut i mindre firkanter; soppstuing eller farse legges på midten; alle 4 hjørnespisser brettes inn til midten, så stuingen blir dekket, pensles med egg og stekes derefter i varm ovn.

Soppkraft.

1 l. sopp
2 l. vann
15 gr. salt.

Den rensede sopp settes over ilden med det kolde vann og saltet; småkoker 2—3 timer; siles.

Soppsuppe.

1 l. sopp
½ teskje salt
1 knivsodd pepper
100 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
2 l. vann
40 gr. hvetemel
1 à 2 eggeplommer.

Den rensede sopp grovhakkes, påstrøes saltet, tilsettes 50 gr. smør, pepper og persille; dampes eller brunes over svak varme.

Resten av smøret smeltes, irøres melet, spedes med vannet, gis et opkok, blandes med den dampede sopp, småsurrer 10 minutter. Idet suppen skal serveres, jevnes den med eggeplommene.

NB. Vannet, der skal være til speingen, må gjerne ha kokt ½ times tid med for-

skjellige grønnsaker, som selleri, persillerøtter eller gulerøtter. Til 6 personer.

Soppen kan også støtes sammen med melet til det blir som en grøt; nu spedes kraften på.

Stuede kantareller eller risker.

50 gr. smør
20 gr. mel
3—4 dcl. kjøttkraft
(eller soppkraft)
¼ kg. sopp
salt
1 teskje citronsaft
vann.

De i koldt vann vaskede kantareller eller risker has i kokende, saltet vann; koker i 5 minutter, legges op i et klæde og tørres. Smøret brunes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, småkoker i 5 minutter, tilsettes den kokte, opskårne sopp. Saltes efter smak, og 1 spiseskje sherry tilsettes, hvis man vil. Serveres i skjell, krustader eller på fat.

Risker er gode stekt med skinke eller løk og anrettet med hårdkokte egg.

Soppkroketter.

1 l. sopp
1 dcl. kraft
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
½ teskje salt
1 knivsodd pepper
1 eggeplomme
1 knivsodd muskat
1 spiseskje finhakket persille.

Den rensede sopp gis et opkok i kokende vann, siles, tørres og hakkes ganske fin. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, tas av ilden, irøres krydderiene, den finhakkede persille, eggeplommen og den finhakkede sopp. — Blandes godt sammen og legges utover et stort fat. Når stuingen er ganske kold, formes den til kroketter; disse vendes i egg, kavring, egg igjen, og kokes gulbrune i smultgryten. — Serveres varme med brun, skarp saus.

NB. Er stuingen for løs, kan støtt kavring tilsettes. Til 6 personer.

Stekte kantareller.

½ l. vann
1 teskje salt
½ kg. sopp
50 gr. smør
1 knivsodd pepper.

De vaskede sopp legges i kokende, saltet vann og koker i 5 minutter, legges op på et klæde, tørres. Smøret ristes gulbrunt på en lett varmet panne, heri legges soppen med pepperen, hvorefter pannen stadig rystes ¼ time. Serveres som rett for sig eller til stekt kjøtt. Til 4 à 6 personer.

Litt i pannen.

¾ l. sopp
¾ l. poteter
1 løk
salt
pepper
80 gr. smør.

Den smått opskårne sopp, de kokte, kolde, opskårne poteter, løk, salt og pepper

blandes og stekes i det lett brunede smør. Har man litt salt kjøtt eller skinke, er det godt å blande i; alt skal da skjæres i små terninger. Til 4 à 6 personer.

Sopp, stuet.

½ kg. sopp
50 gr. smør
20 gr. hvetemel
3 dcl. kalvekraft eller soppkraft
1 teskje citronsaft
1 spiseskje finhakket persille
1 — sherry.

Soppen vaskes, koker 5 minutter i kokende, saltet vann, legges op på et klæde. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter, tilsettes den opskårne sopp og citronsaften. Umiddelbart før anretningen has vin og persille i. Til 4 à 6 personer.

Soppskilpadde.

1 l. sopp
80 gr. smør
60 gr. hvetemel
¼ l. vann eller soppkraft
1 dcl. sherry
salt
kajenne
små fiskeboller
kulør
3 egg.

Soppen renses og skjæres i grove strimler. Smøret brunes, irøres melet, spedes med vannet, gis et opkok, tilsettes kulør, salt, kajenne og den opskårne sopp; småkoker 15 minutter. Idet den skal serveres, tilsettes vin og de varmede fiskeboller; anrettes i et litt dypt fat, de hårdkokte overskårne egg legges på fatet. Til 6 personer.

Champignons.

(Champignons grillés.)

Champignons
salt
pepper
olje
maître d'hôtel-smør.

De rensede champignons krydres med salt og pepper, smøres med olje ved hjelp av en børste, ristes langsomt på en panne, legges høit på varmt fat, i midten legges maître d'hôtel-smør.

Champignonposteier.

(Flan aux champignons.)

Mørdeig
champignons
smør
fløte.

En stor eller flere mindre litt flate former klædes med mørdeig. Heri fylles champignons, rystes i litt smør og jevnet med litt fløte. Stuingen må være kold før den fylles i. Over dekkes med en plate eller gitterverk av deigen. Væt kanten på tertedeigen med koldt vann før lokket legges på. Stekes gulbrune.

Champignonpuré.

(Purée de champignons.)

½ kg. champignons
1½ dcl. hvit saus
½ dcl. fløte
salt
pepper
40 gr. smør.

De rensede, rå champignons gnides gjennem hårsikt, has i emaljert gryte tillikemed den hvite saus, fløte; krydres, koker et par minutter, tas av ilden og irøres smøret. Til 4 à 6 personer.

Morkler.
(Morilles.)

½ kg. morkler
1 citron
60 gr. smør
salt
pepper.

Morklene renses og tørres, legges i emaljert gryte med smøret, citronsaften, salt og pepper; småkoker i 10 minutter. Saften innkoker og benyttes til saus. Morklene ristes eller stues i brun eller lys saus. Til 4 à 6 personer.

Trøfler, stuede.
(Truffes.)

½ kg. rå trøfler
salt
pepper
1 dcl. hvit saus
1 dcl. fløte
1 spiseskje trøffelkraft
90 gr. smør.

Trøflene skjæres i tykke skiver, strøes med litt pepper og salt og koker langsomt i 60 gr. smør. Den hvite saus og fløten koker inn til en meget jevn masse, tilsettes trøffelkraft og de 30 gr. smør. Trøflene blandes med sausen. Konserverte trøfler skjæres op og varmes kun i sausen. Til 4 à 6 personer.

Belgfrukter.

Belgfrukter er av stor betydning for oss, idet de er særdeles nærende og meget billige. De inneholder like så meget eggehvitestoff som der finnes i skjært kjøtt, og ca. 3 ganger så stor næringsverdi, uttrykt i kalorier.

1 kg. kjøtt gir 1456 kalorier, 1 kg. brune bønner 3300 kalorier.

Skal belgfruktenes verdifulle innhold bli utnyttet, må de tillages godt. Cellene må sprenges ved utbløtning og koking. De vaskes og utbløtes i koldt vann — så meget de efterhånden vil opta, i alt blir det omkring 1½ liter vann til ½ kg. belgfrukter — og står i dette vann fra 12 til 48 timer; det siste er slett ikke for meget. Det går altså ikke om morgenen å tenke som så: Idag skal vi ha bønner til middag.

Efter utbløtningen settes belgfrukter over ilden i koldt vann — helst i emaljert eller lerkokekar med temmelig rikelig koldt vann, koker minst 3 timer. Til suppe kan forskjellige grønnsaker koke med; således passer til linser purre, til bønner løk og selleri, til erter løk, selleri og gulerøtter. Belgfrukter passer godt til koking i høi eller papir. Brukes avskallede erter, må de settes over i utbløtningsvannet, ti dette har

trukket ut både melstoff og eggehvitestoff.

Belgfruktkake.

175 gr. brune bønner
100 gr. gulerøtter
75 gr. sellerirøtter
100 gr. flesk
salt
løk
pepper
1 spiseskje potetesmel
1 egg
60 gr. revet brød.

Bønner og røtter kokes hver for sig, males sammen med flesket to ganger, tilsettes mel, krydder, egg og brød; alt arbeides godt sammen, dannes til runde kaker, som stekes i smør eller fett. Brun saus serveres til. Til 6 personer.

Kakene eller biffene kan også serveres med persillesmør: 100 gr. smør blandet med hakket persille. Legg en kule persillesmør på hver biff.

Linsekaker.

150 gr. linser
100 gr. hvite bønner
100 gr. makaroni
100 gr. kokte poteter
50 gr. potetesmel
100 gr. revet brød
4 egg
salt
pepper
muskat
ca. 2 dcl. melk.

Linser og bønner utbløtes og kokes møre hver for sig, males 1 gang med potetene, irøres den kokte, smått opskårne makaroni, potetesmelet, krydderier, melken, eggeplommene og til sist de stivvispede hviter. Dannes til runde kaker, som stekes i smør eller fett. Serveres med brun saus eller tomatsaus. Deigen kan også has i smurt form og stekes som pudding. Stekes da i 1 time. Til 4 à 6 personer.

Hvit bønnepudding.

250 gr. hvite bønner
250 gr. kokte poteter
100 gr. kokt selleri
50 gr. smør
1½ dcl. melk
salt
muskat
pepper
4 egg.

De utbløtte bønner kokes møre, males én gang med sellerien og potetene. Smøret smeltes, irøres de malte bønner, selleri og poteter, spedes med melken og gis et opkok. Tas av ilden, irøres eggeplommer, krydderier og tilsist de stivvispede eggehviter. Røren has i en smurt og strødd form, koker i vannbad i ovnen ca. 1 time. Brun saus eller tomatsaus serveres til. Til 6 personer.

Linsekroketter.

250 gr. linser
100 gr. poteter
1 egg
1 løk
100 gr. smør
salt
50 gr. potetesmel
1 spiseskje finhakket persille
50 gr. støtt kavring.

De kokte linser males én gang med potetene, tilsettes det øvrige. Deigen formes til kroketter, enten runde som

små pølser eller små, flate kaker, spisse i den ene ende. Stekes i smult eller smør. Til 6 personer.

NB. Vannet må presses godt fra de kokte linser.

Bønne- — hvite og brune — og ertekroketter tilberedes på samme måte, serveres med potetsalat.

Linseaubin.

250 gr. linser
1 rundstykke
2 dcl. melk
1 egg
salt.

De kokte linser gnides gjennem purésikt, irøres brødet, som er utbløtt i melken, samt egget og salt efter smak. Inntil tre hviter kan tas med, om man har dem stående; hvitene vispes stive og tilsettes, idet aubinen skal i ovnen. Has i godt smurt omelettfat og stekes i varm ovn 1 time. Til 6 personer.

Frikadelledeig.

Linser, hvite bønner og tørrede grønne erter
1 løk
2 egg
1 purre
2 spiseskjeer hakket persille
salt
1 spiseskje citronsaft.

De kokte belgfrukter, 1 l. tilsammen og like meget av hvert, frasiles vannet, arbeides i fat eller trau med treklubbe, irøres eggene, den hakkede purre, persille, salt og citronsaft; formes til frikadeller, vendes i kavring, egg og kavring igjen, stekes på panne i lett brunet smør. Samme deig kan fylles i et uthulet hvitkålhode; kålhodet bindes inn i et klæde og kokes mørt i kokende vann, ca. 1½ time. Til saus tomatsaus eller brun eller hvit saus, laget av 50 gr. smør, 40 gr. hvetemel, ca. 4 dcl. grønnsakekraft. Til 6 personer.

Belgfruktpudding.

Belgfruktene kokes møre, blandes med kokte gulerøtter eller sellerirøtter. Til ¼ kg. bønner, erter eller linser tas 6 gulerøtter eller en stor sellerirot, tilsettes 100 gr. smør, salt efter smak, 1 skje potetesmel, 4 eggeplommer, 4 vispede eggehviter, 1 dcl. støtt kavring. Has i smurt og strødd form. Til 6 personer.

Grønne, tørrede erter.

(Haricots verts.)

½ l. erter
1½ l. vann
1 teskje salt
60 gr. smør.

Ertene renses, utbløtes, settes over ilden i det kolde vann og småkoker til de er møre, ca. 2½—3 timer. Krydres efter smak og irøres smøret. Finhakket persille strøes over. Til 6 personer.

Puré av grønne erter.

(Purée d'haricots verts.)

3 dcl. grønne erter
3 dcl. vann
2 dcl. kjøttkraft
salt
pepper
60 gr. smør.

Ertene kokes som i ovenstående opskrift. Når vannet er kokt inn, spedes kraften på. Ertene presses gjennem hårsikt når de er kokt, has tilbake i gryten, tilsettes salt og pepper efter smak, irøres det kolde smør. — Serveres i små tarteletter eller krustader til stekt kjøtt. Til 4 à 6 personer.

Hvite bønner.

(Haricots blancs au beurre.)

3 dcl. hvite bønner
½ l. vann
½ l. kjøttkraft
100 gr. smør
salt
pepper

De utbløtte bønner settes over ilden i det kolde vann, kokes møre ca. 3 timer. Når vannet har kokt inn, spedes kraften på. Smør og krydderier røres i. Til 4 à 6 personer.

Brune bønner.

3 dcl. brune bønner
1 l. vann
eddik
sukker
100 gr. lettsprengt flesk.

De utbløtte bønner kokes møre i vannet. Flesket skjæres op og brunes, fleskefettet helles over bønnene, tilsettes eddik, sukker og salt efter smak. Flesket legges omkring bønnene på anretningsfatet. Til 4 à 6 personer.



Salater, omeletter, mellemretter.

Salater.

(Salades.)

Tilsetning til salater.

O l j e kan anvendes til alle salater; den må være frisk og av første sort. Den må opbevares koldt og tett korket. Tørr korken og flaskehalsen med ren vaskeklut, opvridd i lunkent vann, hver gang oljeflasken er i bruk. Oljeflasken bør ikke stå utsatt for lyset, den skal ikke fryse og heller ikke stå for varmt.

E s t r a g o n e d d i k er særlig god til salater. Man kan lettvint tilberede den selv.

S e n n e p til salat. Benytt norsk sennep med fransk og engelsk type i tørr tilstand. Almindeligst røres sennep ut med koldt vann, og den ansees for å være passe tykk, når den drypper sakte fra skjeen. 1 teskjefull til hver spiseskjefull sennep forhøier ikke alene smaken, men gjør også at sennepen ikke blir så hurtig tørr.

Hvis man ønsker en mere skarp sennep, utrøres den med litt vineddik og kajenne samt en knivsodd sukker; ønsker man derimot en mere mild sennep, opnår man dette ved å bruke fløte til utrøringen istedenfor vann.

Planter og grønnsaker som benyttes i salater, må være unge, friske og sprø. Å kunne lage en god salat ansees for en stor kunst. Hvis plantene er gamle og visne, må de legges en stund i koldt vann. Før hodesalaten tillages, må den være ganske tørr; dette er en absolutt nødvendighet. Har man ikke en grønnsakekurv, legges salaten på en sikt, rystes

i denne, derefter legges salaten i et tørt grønnsakeklæde, som man holder i de fire hjørner og ryster lett til salaten er tørr.

Salat — grønnsalat, karse og selleri — bør settes i vann straks man får den i hus — kun røttene under vann. — Når salaten er vasket, legges den på den ene halvpart av et rent, tørt håndklæ som er lagt på en rist, dekk salaten med den annen halvdel, som er lett dynket, og sett risten helst på is. Ligger salaten således 1 time, vil den bli frisk og sprø. Behandlet på denne måte kan den vaskede salat opbevares fra den ene dag til den annen. Bladsalat skal helst rives fra hinannen, ikke skjæres med kniv. Man bør ha som fast regel å helle salatsausen først i bollen, legge grønnsakene i og blande alt sammen like før anretningen. Hvilken sammensetning salaten enn har, skal den virke kold, gjerne iskold, innbydende og smakfull.

Fransk salatsaus: ¼ teskje salt, 3 spiseskjeer olje, ⅛ teskje hvit pepper, 1 spiseskje eddik er det almindelige; bland alt på en flaske gjennem en liten trakt, sett kork i, og sett flasken koldt eller på is til den skal brukes. Nu rystes flasken sterkt, til alt er blandet. Blir sausen stående, vil olje skilles ut. — Andre liker å tilsette sausen 1/16 teskje sennep og 3 dråper løksaft; rør da sennepen ut med eddiken, før den has på flasken.

Majones, ekte.

Majones, uekte.

Til salat med olje er forholdet 3 deler olje til 1 del eddik, salt og pepper. Til salat med fløte er forholdet 3 deler fløte til 1 del eddik. Til salat med eggejevning er forholdet 1 hårdkokt eggeplomme, 1 rå, salt, 3 spiseskjeer olje, sennep, pepper, 1 spiseskje eddik eller citronsaft, eller 2 rå eggeplommer, 6 spiseskjeer olje, ¼ teskje sennep, pepper, salt, 2 spiseskjeer eddik eller citronsaft. Til salat med tomater er forholdet 3 spiseskjeer eddik, 1 spiseskje vann, salt, pepper, persille, 2 små røde og 2 små grønne tomater. Hvor intet annet er sagt, beregnes salatene til 6 à 8 personer.

Hodesalat med egg.

4 store salathoder
2 eggeplommer
1 knivsodd salt
1 — sennep
1 — pepper
6 spiseskjeer olje
ca. 2 spiseskjeer eddik.

Salathodene skal være faste, lyse og sprø; de vaskes og tørres. Eggeplommene røres tykke og lyse med saltet, tilsettes oljen dråpevis, sennep, pepper og eddik efter

smak. Sausen has i bunnen av bollen, de opdelte salathoder legges i, og det blandes sammen ved hjelp av to sølv- eller tregafler.

Den romerske salat (bindsalat) må deles over på tvers med en tre- eller sølvkniv.

Hodesalat med olje.

4 store salathoder
3 spiseskjefulle olje
1 spiseskjefull eddik
¼ teskje pepper.
¼ — salt.

Olje, eddik, pepper og salt røres sammen i 5 minutter i bollen, den vaskede, tørre salat legges i, blandes sammen ved hjelp av to sølv- eller tregafler. Hårdkokte overskårne egg og tomatskiver kan blandes i salaten.

Hodesalat med fløte I.

4 store salathoder
1 dcl. fløte
1 spiseskjefull eddik
1 teskje sukker.

Fløten vispes stiv med sukkeret, tilsettes eddiken og blandes med den vaskede, tørre, opdelte salat.

Hodesalat med fløte II.

4 store salathoder
1 dcl. fløte
1 eggeplomme
1 spiseskje eddik
1 knivsodd sukker
1 knivsodd salt.

Fløten vispes stiv, eggeplommen røres tykk med sukkeret og saltet, blandes sammen og tilsettes eddiken. Sausen blandes med den vaskede, tørre salat.

Salat med kjeks og ost.

3 salathoder
kjeks („Marie" eller „Milk Wafers")
75 gr. smør
30 gr. reven skarp ost
små reddiker.

Den vaskede, tørre, iskolde salat legges midt på fatet så høit som mulig. Smøret røres med osten, og når smøret er fast igjen, dannes smørkuler, som legges én på hver kjeks. En liten renset reddik med litt blade på stikkes i hver smørkule. Om salaten helles fransk salatsaus med litt tomat.

Agurksalat.

(Salade de concombres.)

1 agurk
salt
3 spiseskjefulle olje
1 spiseskjefull eddik
1 knivsodd pepper.

Agurken skrelles og skjæres i løvtynne skiver enten med en skarp kniv eller på agurkhøvel, bestrødd med bordsalt, med hvilket den står i 2 timer under lett press. Laken som har dannet sig, helles bort, og salaten blandes med olje, eddik og pepper. Litt finhakket kjørvel eller persille kan strøes over. Man kan sløife oljen, om man vil, og istedenfor tilsette en knivsodd sukker til eddiken.

Aspargessalat.

250 gr. asparges
½ kg. reker
1 salathode
2 eggeplommer
1 knivsodd salt
1 dcl. olje
1 teskje frisk citronsaft
1 spiseskje kokende vann
1 knivsodd pepper.

De kokte, småskårne, kolde asparges vendes i majonesen. De rensede reker legges omkring, vekselvis med grovreven salat. Dekkes med litt grønn og rød majones.

Høstsalat.

1 teskål finskårne kolde, kokte gulerøtter
1 teskål finskåren kold, kokt selleri
1 teskål finskårne kolde, kokte poteter
2 tomater
1 spiseskje finhakket sur agurk
1 salathode.

Røttene renses og skjæres i fine strimler, blandes med den hakkede agurk og den opskårne tomat og salat. Røttene blandes med fransk salatsaus ved hjelp av to gafler. Legges på vase og strøes med finhakket persille.

Blandet salat I.

4 salathoder
3 kokte, kolde poteter
4 tomater
2 hårdkokte egg
2 rå eggeplommer
¼ teskje salt
¼ — pepper
¼ — sennep
6 spiseskjeer matolje
2 — estragoneddik eller citronsaft.

De vaskede, tørre salathoder deles op og blandes med de opskårne poteter, de avskallede, opskårne tomater og eggeskiver. De rå eggeplommer røres stive med saltet, pepper og sennep tilsettes eddiken, og tilsist røres oljen i dråpevis.

Blandet salat II.

2 salathoder
150 gr. frisk agurk
2 tomater
¼ teskje salt
1 knivsodd paprika
1½ spiseskje eddik
3 spiseskjeer matolje.

Salathodene vaskes og tørres, agurkene skrelles og skjæres i skiver, tomatene overhelles kokende vann, flåes og skjæres likeledes i skiver. I salatbollen blandes krydderier, eddik og oljen; salaten, agurk- og tomatskivene ilegges og blandes forsiktig med sausen. — På samme måte tillages salat av endivie, cikori, karse, nesle og løvetann.

Sildesalat med rødbetesaus.

1 liten teskål sild
1 — — kjøtt
1 — — rødbeter
1 — — poteter
1 — — hårdkokt egg
1 teskje finhakket løk
agurker og epler, hvis man har.

Saus:

40 gr. smør
20 gr. hvetemel
2 dcl. kjøttkraft
2 eggeplommer
½ teskje pepper
½ — sennep
2 spiseskjeer rødbeteeddik
1½ spiseskje olje eller fløte.

Alt skjæres smått op, blandes godt sammen og røres i sausen: Smelt smøret, rør i

melet, spe med kraften, gi det et opkok og ta det av ilden. Når det er koldt, has eggeplommene i samt krydderier og olje eller fløte. Salaten blandes sammen ved hjelp av to gafler. Til 8 à 10 personer.

Hollandsk sildesalat.

125 gr. makaroni (tynne)
2 salathoder
150 gr. haricots verts, hermetiske
3 egg
1 lakeagurk
1 matjes-sild
karse.

Til sausen:

1 spiseskje estragoneddik
5 spiseskjeer olje
¼ teskje pepper
salt.

Den kokte, i småstykker skårne makaroni, de rensede, i strimler oprevne salathoder, de i 8 deler på langs opdelte egg samt den i fine, langaktige stykker skårne lakeagurk blandes godt sammen med den rensede, for ben befridde og fint opskårne matjessild og bønnene.

Til sausen blandes eddiken, oljen, pepper og salt godt sammen.

Sausen påhelles salaten, og det hele blandes vel med to gafler, legges op på et fat og pyntes med karse.

Sildesalat.

Spekesild
kjøtt
poteter, kolde, kokte
løk
rødbeter
pepper
sukker
eddik
fløte.

Silden utvannes natten over, flekkes, legges på et klæde og tørres, skjæres op i små firkanter tillikemed potetene, løk, rødbeter og det kokte eller stekte, kolde kjøtt. Blandes sammen og irøres fløten samt pepper, sukker, eddik. Kan pyntes med finhakkede, hårdkokte egg, gulerøtter, rødbeter og persille.

Forloren hummersalat.

1 liten tallerkenfull opplukket, kokt fisk
2 spiseskjeer matolje
1 dessertskje eddik
1 sellerirot
¼ teskje hvit pepper
1 spiseskje finhakket persille
hummerfarve.

Sellerien kokes, skjæres ganske smått op og blandes med fisken. Olje, eddik, pepper og persille røres sammen, tilsettes hummerfarve, som er utrørt i en teskje vann; av denne tas så meget at sausen blir lyserød. Sausen helles over fisken, og salaten pyntes med karse eller finskårne salatblade.

Fiskesalat.

1 tallerkenfull opplukket, kold fisk
1 à 2 sellerirøtter
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 dcl. fløte
1 dcl. fiskekraft
½ dcl. sellerikraft
3 eggeplommer
1 spiseskje estragoneddik
1 dessertskje sennep
1 spiseskje salatolje
2 spiseskjeer kapers
salt
pepper.

Smør og mel røres sammen, spedes med den kokende fløte og kraft, gis et opkok, ophelles og avkjøles. Eggeplommene has i, én efter én, røres lenge og godt, og tilsettes eddiken og oljen dråpevis; sennep, kapers, salt og pepper efter smak. Den kokte, finskårne selleri legges i bunnen av salatbollen, herover legges den opplukkede fisk, blandes med litt av sausen; resten av sausen helles over. Salaten pyntes med karse og finskårne, kokte gulerøtter.

Rekesalat.

1 l. reker
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 dcl. kjøttkraft
4 eggeplommer
¼ teskje salt
1 knivsodd pepper
1 spiseskje eddik
3 spiseskjeer olje
hummerfarve
1 salathode
1 spiseskje finhakket persille.

Rekene renses og blandes med ⅓ av følgende saus:

Smøret smeltes, irøres melet, spedes litt efter litt med kraften, gis et opkok; tas av ilden; avkjøles.

Eggeplommene røres i tillikemed salt, pepper, eddik og olje. Saltet utelates, hvis rekene er meget salte. Serveres i skjell eller på vase, efterat bunnen er belagt med finskårne salatblade; ⅓ av sausen farves lyserød med hummerfarve, i den siste tredjedel røres den finhakkede persille. Sausen legges i striper over rekene eller trykkes gjennem kremmerhus, således som før forklart.

Hummersalat.

(Salade de homard.)

1 hunhummer
salathoder
endivie
1 spiseskje finhakket rødbete
2 hårdkokte egg
1 liten teskål agurkskiver
4 spiseskjefulle olje
2 — eddik
1 teskje sennep
2 eggeplommer
paprika
salt
¼ teskje ansjosessens.

Salaten vaskes, tørres, skjæres tillikemed endivien i grove strimler. De rå eggeplommer røres tykke med salt og paprika, tilsettes eddik, sennep, ansjosessens og tilsist oljen. Sausen blandes med salaten, irøres hummerkjøttet. Kjøttet fra klørne tas ut i så hele stykker som mulig og legges tilside. Plomme og hvite av de hårdkokte egg skilles forsiktig, hviten finhakkes, og plommen gnides gjennem hårsikt. Salaten legges lett op og pyntes først med en rad agurkskiver, derefter med hummerstykker, eggeplomme, eggehvite, hummerrogn og rødbeter, arrangert vekselvis.

Laksesalat.

3 skiver kokt, kold laks
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje citronsaft
salt
pepper
hodesalat.



Laksesalat.

Lakseskivene befries for skinn og ben og overhelles den blandede olje, citronsaft, salt og pepper. Laksen legges høit op på grovskåren salat, som er dryppet med litt av sausen; omgis med agurkskiver og reker. Serveres med majonessaus.

Frokostsalat I.

Kokt hønsekjøtt
1 teskål agurksalat
2 salathoder
50 gr. makaroni (tynne)
pepper
salt
3 spiseskjeer olje
1 dessertskje estragoneddik
2 egg.

Det fra benene skårne og grovhakkede hønsekjøtt blandes med agurksalaten, den rensede, grovhakkede, sprø hodesalat, den i småstykker opskårne, kokte makaroni samt salt og pepper, tilsettes oljen og eddiken, hvorefter alt omrøres godt. Legges høit på et salatfat og pyntes med de hårdkokte, kolde, hakkede egg i striper fra toppen av, hviten for sig og plommen for sig, med kapers innimellem.

Frokostsalat II.

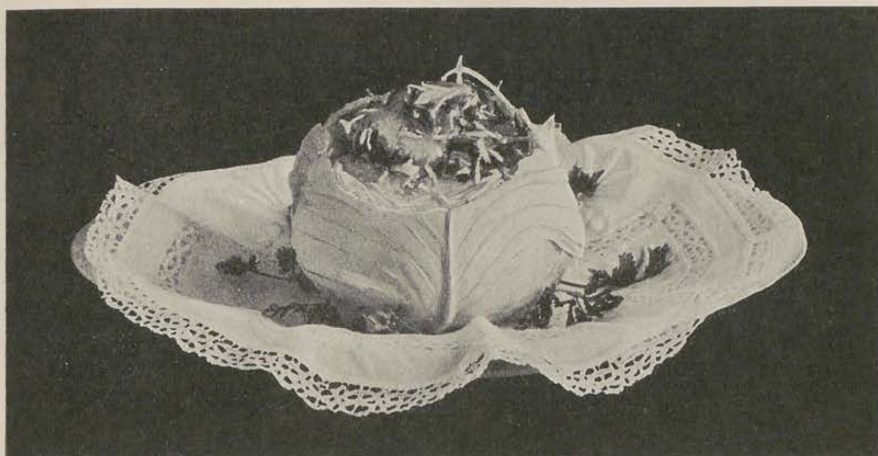
1 filet av stor fetsild
2 dcl. rensede reker
3 poteter, kokte
2 hårdkokte egg
1 sur agurk
1 teskje hakket løk
persille.

Den utvannede, rensede sild skjæres i terninger tillikemed potetene, eggene og agurken, rekene deles i to langsefter. Alt blandes forsiktig sammen.

Overhelles følgende saus: 4 spiseskjeer olje, 1 spiseskje eddik, ¼ teskje pepper, ¼ teskje salt, ½ teskje tørr sennep og ½ teskje sukker. Salaten legges høit på fat og pyntes med hårdkokte egg, persille og reker.

Hamburgersalat.

250 gr. skinke
1 liten boks champignons
eller sopp
60 gr. smør
2 eggeplommer
1¼ dcl. fløte
eddik.



Kålsalat.

Skinken skjæres i strimler, blandes med de kløvede champignons. Smøret smeltes, tas av ilden, tilsettes fløte og eggeplommer, settes atter over ilden, bringes til kokepunktet, men må ikke koke. Tas av ilden, røres i til sausen er kold, tilsettes eddik efter smak. Helles over skinken. Istedenfor champignons kan tas finskåren, ukokt hodekål. For å få kålen mør kan man legge den inn i et klæde og banke den litt.

Kålsalat.

3 eggeplommer
½ teskje sennep
½ — sukker
¼ — salt
60 gr. smør
5 spiseskjeer varm eddik
1 kålhode
3 hårdkokte egg
4 tomater.

Eggeplommene, sennep, sukker og salt vispes sammen, tilsettes smøret, derefter litt efter litt den varme eddik; rør og kok i varmt vannbad, til sausen er tykk og glatt. Umiddelbart før serveringen blandes sausen med den i løvtynne strimler skårne og bankede rå kål. Midtpartiet av et passe stort kålhode uthules, og denne uthulede kål kan benyttes, blandes med de flådde, i skiver skårne tomater og de hårdkokte, i 8 deler skårne egg. Salaten fylles i kålhodet, som anrettes på fat, hvorpå er lagt en serviett.

Grønnsalat.

(Salade de légumes à la jardinière.)

Erter, neper, selleri, blomkål, aspargesbønner — 1 liten tallerkenfull av hver
2 dcl. rødbeter
6 kokte, kolde poteter.



Grønnsalat.

Til saus:

1 spiseskje eddik
3 spiseskjeer olje
1 knivsodd pepper
½ teskje salt
1 spiseskje finhakket persille
2 ansjos.

Grønnsakene renses, skjæres op i runde, små skiver, koker i kokende, saltet vann, ordnes på fat, hver sort for sig og i salatblade. Ansjosen gnides fint ut, tilsettes eddik, olje, pepper, salt, den finhakkede persille, overhelles grønnsakene.

Italiensk salat I.

1 dcl. opskåret kalvekjøtt
1 dcl. — salt tunge
1 dcl. — poteter
1 dcl. — epler
1 dcl. — agurker
1 dcl. — selleri
2 tomater
4 ansjos
2 eggeplommer
salt
pepper
sennep
6 spiseskjeer matolje
2 — eddik
½ teskje worchestersaus.

Det finskårne kjøtt, poteter, epler, agurker, selleri og tomater blandes sammen, tilsettes de rensede, fint utgnedne ansjos. Eggeplommene røres tykke med saltet og de øvrige krydderier, til sist dryppes oljen i dråpevis; alt det opskårne blandes i ved hjelp av to gafler. Salaten bør stå koldt i 1 time, før den serveres.

Italiensk salat II.

Gulerøtter
tomater
aspargesbønner (fine)
erter
kapers
majones.

Like meget av hver sort grønnsaker skjæres i strimler, blandes med litt kapers og en renset finskåren ansjos, irøres majonessaus og pyntes med hårdkokte, overskårne egg.

Russisk salat.

Kokt kalvekjøtt
kokte, kolde poteter
1 salathode
5 ansjos
3 teskjeer olje
1 spiseskje kapers



Krimsalat.

Saus:

1 dcl. fløte
3 eggeplommer
50 gr. smør
3 spiseskjeer olje
1 teskje eddik
20 dråper frisk citronsaft.

Det kokte kjøtt, potetene, salathodet, de rensede ansjos skjæres i strimler og blandes sammen, irøres 3 teskjeer olje samt kapersen, står ¾ time.

Til sausen smeltes smøret, irøres fløten, tas av ilden, tilsettes eggeplommene, settes atter over ilden til det står i koken, men må ikke koke, avtas, og når det er koldt, idryppes oljen og eddiken dråpevis.

Finsk salat.

1 liten tallerkenfull skinke-, stek-, vilt- eller fiskerester
200 gr. sardeller
1 eple
1 agurk
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
pepper
salt
1 spiseskje sur fløte.

Kjøttet skjæres i fine strimler og blandes godt sammen med de rensede, finskårne sardeller og det finskårne eple og agurk. Olje, eddik, pepper, salt og sur fløte røres sammen, helles over det opskårne kjøtt, sardeller, eple og agurk. Salaten bør stå 1 à 2 timer før den serveres.

Kokt potetsalat.

½ kg. poteter
1 dcl. kjøttkraft
30 gr. smør
1 spiseskje finhakket persille
1 teskje citronsaft.

Potetene vaskes, halvkokes, skrelles og skjæres i ikke for tynne skiver, legges i en liten gryte med den kokende kraft, koker til potetene er møre, og da bør også kraften være omtrent innkokt. Tas av ilden, tilsettes smør, persille og citronsaft.

Potetsalat.

1 desserttallerkenfull poteter
3 spiseskjeer matolje
1 spiseskje eddik
1 knivsodd sukker
¼ teskje pepper
1 spiseskje finhakket persille
1 — kjøttkraft
½ teskje hakket gressløk
1 — finhakket løk.

De kokte, k o l d e poteter skjæres i tynne skiver, legges på en vase, litt høit i midten. Alle krydderiene blandes godt sammen og helles over potetskivene. Til 4 personer.

Svensk potetsalat.

½ l. poteter
1 stor rødbete
1 salathode
1 spiseskje kapers
2 eggeplommer
pepper
salt
sennep
1 spiseskje eddik
3 spiseskjeer matolje
1 dcl. tykk fløte.

De kokte, kolde poteter skjæres i løvtynne skiver, rødbeter skjæres i strimler, likeledes salaten. Alt blandes sammen. Eggeplommene røres tykke med salt; sennep, pepper, eddik og olje røres i, tilsist den stive fløte.

Krimsalat.

1 hårdkokt egg
1 gulerot
1 dcl. grønne erter
2 poteter
½ teskje løk
1 liten teskål utvannet, opskåret spekesild
1 l. reker
2 tomater
fransk salatsaus (se side 417)
1 spiseskje finhakket persille.

Alt renses og skjæres op i smale strimler, rekene skal være hele. Blandes sammen med to gafler, overhelles salatsausen, irørt persillen. Anrettes i reder av finskåren salat omkring en høide av reker.

Salat à la reine.

(Salade à la reine.)

100 gr. kokte poteter
100 gr. kokt selleri
1 liten kokt purre
100 gr. skinke eller tunge
1 liten salatagurk
1 eple
1 pære
50 gr. trøfler
majones av 2 eggeplommer
2 dcl. tykk tomatpuré
2 tomater.

Kjøtt og grønnsaker skjæres i små terninger, blandes med majonesen. En glatt form klædes med tomatpuréen, salaten legges i, dekkes med kjøkkenpapir og lokk; fryses derefter i is og salt. Ved anretningen dyppes formen i varmt vann et øieblikk, hvelves, og omkring salaten legges tomatskiver, bestrødd med litt finhakket persille. Salaten serveres til kold, stekt fugl.

Salat à la Rachel.

(Salade à la Rachel.)

1 dcl. kokt hønsekjøtt
1 dcl. tunge
krøllete selleristengler
½ dcl. trøfler
aspargestopper
majones
1 agurk
reker.

Alt skjæres i fine strimler og arrangeres i små bunker omkring aspargestoppene; sa-

laten dekkes med majones, og omkring kanten legges vekselvis agurkskiver og små bunker av reker.

Sellerisalat med kylling.

2 sellerirøtter
½—1 kylling
2 skjeer kapers
1 salathode
1 dcl. fløte
3 eggeplommer
40 gr. smør
3 skjeer matolje
½ teskje salt
1½ spiseskje eddik
¼ teskje pepper
¼ — citronsaft.

Den kokte kylling — ja, en gammel høne eller hane går også an, om den bare er kokt godt nok — og de kokte sellerirøtter skjæres i strimler og blandes med kapersen og det grovskårne salathode. Sausen, som skal delvis blandes i og delvis helles over, er falsk majones, og tillaget på følgende måte: Smelt smøret, rør fløten i, ta det av ilden og tilsett eggeplommene én efter én. Settes over ilden, når det er godt rørt sammen, og røres til det står i koken og er begynt å tykne, men skal ikke koke. Tas av ilden, røres i til det er koldt, idryppes olje, eddik samt citronsaft dråpevis.

Sellerisalat.

1 blekselleri
3 tomater
2 epler
1 salathode
10 valnøtter.

De rensede selleristilker sorteres; de groveste skjæres i ca. 8 cm. lange stykker og rispes op med en skarp kniv i den ene ende; legges i iskoldt vann og «krøller» sig da pent. De tynnere stilker skjæres tillikemed eplene i små terninger, blandes med de grovhakkede valnøtter. Legges på fat, og omkring legges salatblade, tomatskiver og de krøllete selleristilker. Overhelles med salatsaus, gjerne majones, lett syret med citronsaft.

Rooseweltsalat.

Gulerøtter
poteter
fine bønner
erter
trøfler
kapers
agurker
hummer- eller krepsekjøtt
mager skinke
2 ansjos
majones av 2 eggeplommer
salatblade
champignons
kaviar
rødbeter.

Grønnsaker og kjøtt skjæres i fine strimler og blandes med majonesen, salaten ordnes høit i salatfatet, omkring kanten legges friske, grønne salatblade, og i hver ende av fatet legges en bunke champignons; på salaten legges vekselvis kaviar og hakkede rødbeter.

Salat i gelé.

400 gr. hønsekjøtt eller kalvekjøtt
200 gr. salt tunge eller mager skinke
1 agurk
2 gulerøtter
1 eple
små fine aspargesbønner.

Saus:

2 eggeplommer
¼ teskje salt
1 teskje sennep
1 dcl. matolje
2 teskjeer citronsaft
1 spiseskje kokende vann.

Gelé:

½ l. buljong
6 plater gelatin
1 eggehvite og 1 eggeskall.

Kjøtt, eple og grønnsaker skjæres i fine strimler og blandes i majonesen, som tillages på vanlig måte (se majones).

Til geléen gis buljong, den i koldt vann overskylte og opklippede gelatin samt den uvispede eggehvite og det vaskede, knuste eggeskall et opkok, tas av ilden, står tildekket i 10 minutter. Siles gjennem sileklæde. Små timbalformer skylles i iskoldt vann, «fôres» med den klare gelé, fylles med litt av salaten, herover helles igjen gelé til formene er fulle. Hvelves når de er stive, pyntes med fine persilleblade. Salaten kan også serveres i små glassskåler.

Kjøttsalat.

Rester av kjøtt, salt og ferskt, kokt eller stekt
60 gr. makaroni
2 dcl. fløte
3 eggeplommer
½ teskje maismel
salt
pepper
¼ teskje sennep
citronsaft.

Skjær kjøttet i fine strimler — en dyp tallerken full —, skjær den kokte makaroni i småstykker. Eggeplommene, fløten og melet vispes koldt sammen, settes over ilden, røres i til det tykner, tas av ilden, og krydderiene has i når sausen er godt avkjølet. Blandes ved hjelp av to gafler med det opskårne kjøtt. Pyntes med salat; litt opskåren salat er også bra å blande i kjøttet.

Makaronisalat med fløte.

150 gr. makaroni
2 dcl. kremfløte
1 spiseskje reven pepperrot
sukker
eddik
salt.

Visp fløten stiv, rør i pepperroten, sukker, eddik og salt efter smak. Den kokte opskårne, kolde makaroni blandes i sausen. Legges op på vase eller fat og pyntes med tomater og finskåren salat.

Makaronisalat. I.

125 gr. makaroni
2 spiseskjeer matolje
½ teskje salt
1½ dcl. tomatpuré
1 knivsodd sukker
1 spiseskje finhakket persille
paprika
hodesalat eller endiviesalat.

Makaronien settes over ilden i kokende, saltet vann. Når den er mør, tas den op, vannet siles fra, og den skjæres smått op.

Oljen røres litt efter litt i tomatpuréen, tilsettes sukker, paprika og salt. Makaronien røres raskt rundt i sausen,

strøes med den finhakkede persille. Legges pent op og pyntes med salaten.

Makaronisalat. II.

125 gr. makaroni
35 gr. hvetemel
2 eggeplommer
3 spiseskjeer matolje
3 dråper løksaft
50 gr. smør
4 dcl. kjøttkraft
salt
1 spiseskje eddik
1 teskålfull finhakket skinke eller tunge.

Makaronien settes over ilden i kokende, saltet vann, koker til den er mør; tas op og avkjøles godt. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, tas av ilden, og røres til det er koldt. Tilsettes så eggeplommene, salt, oljen dråpevis, likeledes eddiken og tilsist løksaften. I sausen blandes den kolde makaroni, strøes med den finhakkede skinke og finhakket persille.

Tartarsalat.

Kjøtt
selleri
poteter
egg
majones av 2 eggeplommer
1 spiseskje hakket agurk eller kapers
1 spiseskje finhakket persille
salt
pepper.

Likemeget kokt, koldt kjøtt, selleri og poteter skjæres i strimler og blandes sammen, krydres. Majonesen irøres den hakkede agurk og persillen. Alt blandes sammen med to gafler; anrettes på fat eller vase og pyntes med endiviesalat og rødbeter.

Tomatsalat.

½ kg. tomater
1 liten løk
3 skjeer matolje
1 skje eddik
1 knivsodd salt
1 — pepper
1 spiseskje persille.

Modne, faste tomater påhelles kokende vann, flåes og skjæres i tynne skiver. Man gnir en salatbolle med løken, og tomatskivene legges heri. Olje, eddik, salt, pepper og den finhakkede persille røres sammen og helles over tomatene.

Bønnesalat.

¼ kg. flageolettbønner
2 rå eggeplommer
3 spiseskjeer olje
1 teskje salt
¼ — tørr sennep
¼ — pepper
2 teskjeer eddik
2 — rødvin.

Bønnene legges i bløt natten over, kokes møre. Eggeplommene røres tykke med salt, sennep og pepper, tilsettes eddiken og rødvinen og tilsist oljen, som dryppes i dråpevis.

Salat av kalvehjerne og kalvebrissel.

Brissel
1 kalvehjerne
1 salathode
2 eggeplommer
1 knivsodd salt
1 à 2 dcl. matolje
ca. 1 teskje spinatgrønt
1 spiseskje «vert de ravigote»
½ l. reker.



Salat av kalvehjerne og kalvebrissel.

Den kokte hjerne og brissel skjæres i skiver, blandes med reker og salat, dynkes med litt eddik eller olje, står således ½ time, legges på et fat, som er belagt med salat. Dekkes med følgende saus:

Eggeplommene røres i 15 minutter med saltet, tilsettes oljen og eddiken dråpevis, likeledes «vert de ravigote», og så meget spinatgrønt at sausen får en pen grønn farve. Salaten pyntes med kapers, sardiner og hårdkokte, kløvede egg.

Hønsesalat med østers.

300 gr. kokt hønsekjøtt
12 østers
falsk majones med eggeplommer (se side 353)
hodesalat
citron
tomater.

De åpnede, rensede østers dryppes med citronsaft, blandes med det kokte, kolde, i strimler skårne hønsekjøtt, grovreven salat og majonesen. Legges litt høit på fat eller vase og pyntes med citron- og tomatskiver. Kjøttet av kalkuner kan tilberedes på samme måte. Istedenfor østers kan man ta asparges eller selleri og da benytte ekte majones. Til 8 à 10 personer.

Salat francillon.

400 gr. poteter
muslinger
½ l. reker
selleri
gulerøtter
trøfler
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje eddik
pepper
salt
2 dcl. hvit vin.

De kokte poteter, muslinger, reker og kokte, opskårne røtter blandes sammen med olje, eddik, pepper og salt. Hvitvinen overhelles det hele

når salaten er lagt op på vase eller fat. Salaten pyntes med trøffelskiver og karse. Salaten bør settes på is et par timer før den skal benyttes.

Andesalat.

(Salade de canard.)

½ kold and
½ stang selleri
karse
1 liten teskål finskåren kål
2 appelsinskiver
1 teskje hakket oliven
1 — — persille
2 spiseskjeer salatolje
1 spiseskje eddik
majones av 2 eggeplommer
salt
pepper.

Anden skjæres i små trekanter, det hvite av sellerien skjæres i strimler, blandes sammen og overhelles olje, eddik, salt og pepper, står således 1 time. Appelsinskivene deles op i 8 deler, salaten og karsen vaskes. En salatbolle belegges med salatblade, legg karsen og appelsinstykkene herpå; dekk dette med et lag majones, legg herover den opskårne and og selleri; resten av majonesen legges over, strøes med den hakkede persille og oliven.

Viltsalat.

(Salade de gibier.)

Levninger av koldt vilt
1 hårdkokt egg
2 salathoder
paprika
salt
majones av 2 eggeplommer
(se side 353)
rødbete.

Det opskårne viltkjøtt, den grovrevne salat og den hårdkokte eggehvite krydres og blandes sammen med halvparten av majonesen. Salaten legges høit på vase eller fat, resten av majonesen legges over, og salaten pyntes med stjerner av kokt rødbete og den hårdkokte eggeplomme.

Salat av agurk og spansk pepper.

(Salade de concombres et pementas.)

Agurk
spansk pepper
3 spiseskjeer matolje
1 spiseskje eddik
pepper
salt
1 teskje finhakket persille.

Agurkene skrelles, skjæres op i 4 à 5 cm.s lengde. Stykkene skjæres ut i spiral fra yttersiden av og skjæres derefter over, således at man får krumme strimler. Agurkstrimlene blandes med strimler av de skrelte peppere, røde og grønne, og den blandede saus helles over. Rist den spanske pepper i panne over middelssterk varme, til skinnet er så tørt at det lett kan fjernes.

Banan og spansk peppersalat.

Bananer
citron
hodesalat
spansk pepper
majones
1 skje kremfløte.

De rensede opskårne bananer dynkes med citronsaft, oplegges på salatblade, strøes over med spansk pepper-strimler. Majonesen, irørt fløten, helles over.

Blomkålsalat.

(Salade de chou-fleur.)

1 blomkålhode
2 à 3 eggeplommer
3 spiseskjeer matolje
1 spiseskje eddik
salt
1 spiseskje persille.

Blomkålen renses, vaskes og settes over ilden i kokende, saltet vann; koker til den er mør. Tas op og deles i småbuketter; legges pent op på en salatvase og overhelles følgende saus:

Eggeplommene røres hvite med en god knivsodd salt, idryppes oljen dråpevis under stadig omrøren, derefter eddiken, tilsettes den finhakkede persille. Salaten pyntes med småbuketter av karse, strødd med ganske lite sukker og dynket med eddik. Til 4 à 6 personer.

Appelsinsalat.

4 appelsiner
½ citron
1 ingefær
100 gr. sukker
1 dcl. vann.

Frukten renses, skjæres i tynne skiver tversover, og alle kjerner fjernes. Vann, sukker og den støtte ingefær koker i 10 minutter, siles over den opskårne frukt; småtrekker nu over svak varme ¼ time. Salaten serveres kold til fugl. Til 4 à 6 personer.

Selleri- og appelsin-salat I.

(Salade de céleri et oranges.)

Selleri
appelsiner
½ teskje salt
¼ — pepper
6 spiseskjeer olje
2 — citronsaft
1 knivsodd paprika.

Sellerien vaskes, skjæres i skiver, kokes. Stangselleri skjæres i 6 cm. lange stykker og «frynses» op, legges straks i koldt vann med citronskiver. Appelsin- og selleriskivene legges op på salatfat, overhelles med den godt blandede saus. — De frynsede sellerier legges som en rekke over midten av fatet.

Selleri- og appelsin-salat II.

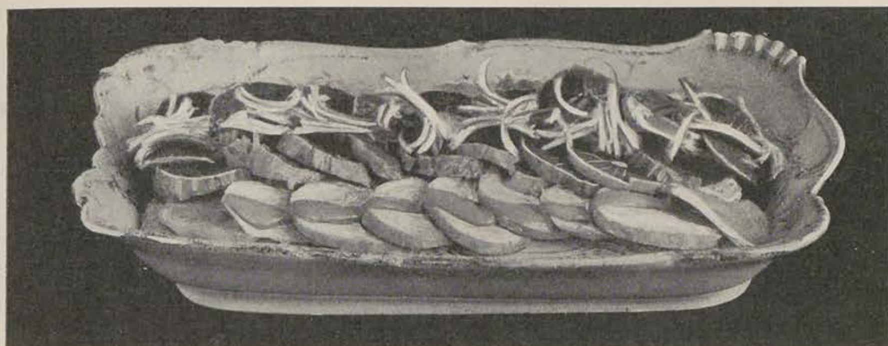
Like deler av

Epler
appelsiner
selleri
valnøtter.

Alt renses, skjæres i terninger og blandes sammen. Omrøres i følgende m a j o n e s s a u s:

2 eggeplommer
1 skje kokende vann
1½ dcl. matolje
½ teskje bordsalt
1 spiseskje eddik
saft av ¼ citron.

Eggeplommene røres med saltet til de er tykke og seige, irøres eddiken, derefter oljen dråpevis og til sist det ko-



Selleri- og appelsin-salat.

kende vann. Bør lages 1 times tid før den skal brukes.

NB. Ha ikke oljen i majonessaus f ø r eddiken.

Appelsin- og banan-salat.

Den rensede frukt skjæres i tynne skiver eller terninger, blandes med kokt, finhakket selleri. Overhelles med majonessaus.

Banansalat.

Bananer renses, skjæres i skiver eller terninger og legges i fat lagvis med finskåren ananas. Overhelles majones og strøes med grovhakkede valnøtter.

Fruktsalat I.

Appelsiner
epler
banan
citron.

Lag kurver av appelsinskallet; skjær appelsinkjøttet i små stykker, skjær epler i terninger, likeså bananen. Bland dette, fyll det i kurvene, hell over citron- og appelsinsaft, strø litt sukker over og ha litt stivvispet fløte over i hver kurv.

Fruktsalat II.

Appelsiner
bananer
vindruer
epler
sukker
maraschino.

Frukten renses og skjæres i skiver, legges i en dyp salatbolle, som settes i småhakket is; bland de forskjellige frukter godt sammen ved hjelp av to gafler. Strø over sukker efter smak og tilsett maraschino, likeså efter smak. Står og gjennemtrekkes med dette minst 1 time, rystes av og til mens det står.

Selvfølgelig kan en eller annen av den opgivne frukt sløifes, om man ikke har den.

Banansalat.

4 bananer
4 poteter
2 hårdkokte egg
$^1/_2$ citron

1—2 sure epler
1 spiseskje kapers
3 spiseskjeer eddik
1/2 teskje sennep
4 spiseskjeer matolje
4 — varmt vann
salt
pepper.

De rensede bananer skjæres i 3 cm. lange og 1 cm. brede strimler; eggene skjæres i skiver og poteter og epler i terninger og dynkes med citronsaften. Alle krydderier blandes, tilsettes vannet og helles over bananene, potetene og eplene. Salaten legges høit på salatskålen, eggeskivene legges innimellem. Rundt omkring legges nogen små salatblade, om man har dem, og det hele overstrøes med de hakkede kapers, persille eller karse.

Omeletter.

Eggomelett.

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør.

Eggeplommene, salt og pepper røres i 10 minutter, tilsettes de stivvispede eggehviter. Varm smøret godt i omelettpannen uten å brune det og hell eggemassen i; rør straks rundt med en gaffel. Skal omeletten fylles, legges stuede grønnsaker, fisk eller kjøtt i nu, og omeletten rulles hurtig sammen. Legges på varmt fat, og et stykke smør strykes over overflaten for å få den mere glinsende. Men fort må det skje.

Lag ikke større porsjon ad gangen enn fra 3—6 egg.

Avpass dette efter pannens størrelse.

Før pannen skal brukes, bør den opvarmes, smøres med smør og gnides med en linklut, til den er blank.

Ta vekk en eggehvite for hvert femte egg.

La ikke smøret omeletten skal stekes i, bli brunt, ti da taper omeletten den pene lyse farve den s k a l ha.

Omeletten skal være tykk og lett, ikke sterkt stekt. Når den begynner å «festne sig», rystes pannen med et rykk, så omeletten ruller sig sammen. Denne «operasjon» er en av de små kjøkkenhemmeligheter. Har man nu kun en stor panne, men skal lage en liten omelett, hold da pannen litt på skrå, så eggene ikke brer sig over hele bunnen på pannen. Liker man den ikke så løs, så sett fatet nogen øieblikk inn i ovnen.

Man kan også ryste omeletten sammen fra begge sider, og langs «rennen» i midten legge hele, syltede bær, om det er en dessertomelett, stuede grønnsaker, fisk eller kjøtt, om det er en frokost- eller aftenomelett.

Vil man glasere en dessertomelett, strøes med støtt suk-

ker, og med et glødende, rent jern — en ringkrok i mangel av noget annet — dannes der brune figurer i sukkeret, efter at omeletten er lagt på fatet.

Ha aldri omeletter ferdige før de kan serveres! Til 2 à 3 personer.

Fransk omelett med champignons.

5 hele egg
1 eggeplomme
salt
pepper
12 champignons
30 gr. smør
1 teskje hvetemel
2 spiseskjeer champignonkraft
3 — fløte.

Eggene og eggeplommen slåes i en spilkum med en gaffel, krydres litt. Smøret smeltes, eggene helles i og røres hurtig rundt med en bred gaffel, således at hele massen blir jevnt opvarmet. Når omeletten begynner å stivne, stikkes gaflen forsiktig i hist og her, og pannen rystes forat omeletten ikke skal feste sig ved bunnen eller danne en hård skorpe. Rulles sammen, legges på et varmt fat.

Champignonene skjæres i skiver, omrøres i smøret i 2 minutter, irøres melet, spedes med champignonkraften og fløten, gis et opkok. Langs med omeletten gjøres en fordypning, og heri legges stuingen. Til 4 à 5 personer.

Omelett à la Rossini.

(Omelette à la Rossini.)

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør
1 spiseskjefull mager skinke.

Smøret varmes i stekepannen, inntil det får den karakteristiske nøtteduft. De vispede krydrede egg irøres den finskårne skinke og has i pannen, omrøres hurtig med en gaffel og stekes raskt. Pannen settes i varm ovn i 5 minutter, legges på varmt fat som en pannekake, strøes med finhakket persille. Til 2 à 3 personer.

Omelett med grønnsaker.

(Omelette aux fines herbes.)

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør
1 teskjefull finhakket persille
1 — — kjørvel
1 — — estragonblade
1 — — purreløk.

Smøret varmes i stekepannen, inntil det får den bekjente nøtteduft. Eggene vispes, krydres og irøres de hakkede grønnsaker, helles i pannen, omrøres hurtig med en gaffel og stekes raskt. Rulles sammen og legges op på varmt fat. Til 2 à 3 personer.

Bananomelett.

4 bananer
30 gr. smør
salt
hvit pepper

Røre:

4 egg
2 spiseskjeer fløte
30 gr. smør
salt
pepper.

De rensede bananer skives op og stekes nogen minutter i det lett brunede smør. Pepper og salt tilsettes. — De 30 gr. smør smeltes i pannen, røren helles i, og med en gaffel røres forsiktig. Stek over frisk varme. Når deigen begynner å stivne noget, rystes pannen forsiktig, således at omeletten begynner å danne sig. De stekte bananskiver med sitt smør legges på midten; den ene omelettkant bøies over, og omeletten serveres straks på varmt fat.

Omelett à la bonne femme.

(Omelette à la bonne femme.)

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør
krepsehaler
trøffelskiver
Nantuasaus.

Smøret varmes i stekepannen, de vispede, krydrede egg helles i, omrøres hurtig med gaffel, stekes raskt og rulles sammen. Ovenpå legges skiftevis rekker av trøffelskiver og kreps. Omeletten omgis med en tråd av Nantuasaus:

Sauce Nantua:

1 dcl. hvit saus
½ dcl. fløte
20 gr. krepsesmør.

Den hvite saus tilsettes fløten, koker inn til to tredjedeler. Sausen siles og tilsettes ½ spiseskje fløte og krepsesmøret. Om man vil, kan man tilsette nogen rensede kreps. Til 2 à 3 personer.

Aspargesomelett.

(Omelette aux asperges.)

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør
aspargestopper

Smøret varmes i stekepannen. De vispede, krydrede egg irøres, 1 spiseskjefull asparges, stuet i smør, helles i pannen, omrøres hurtig med gaffel, stekes raskt og rulles sammen. Når omeletten er lagt på varmt fat, skjæres en risse eller fordypning, og heri legges stuede asparges, dekket med litt ostesoufflé. Settes i varm ovn i 10 minutter. Til 2 à 3 personer.

Maxim-omelett.

(Omelette Maxim.)

3 egg
salt
pepper
15 gr. smør
trøfler
oksemarv
madeirasaus.

Smøret varmes i stekepannen. De vispede, krydrede egg helles i pannen, omrøres hurtig med gaffel, stekes raskt og rulles sammen. Når omeletten er lagt på varmt fat, legges i en risse i midten av omeletten trøffelskiver og blancherte marvstykker, som har fått et opkok i madeira-



Aspargesomelett.

saus. Ganske lite madeirasaus helles omkring. Til 2 à 3 personer.

Asparges canapé.

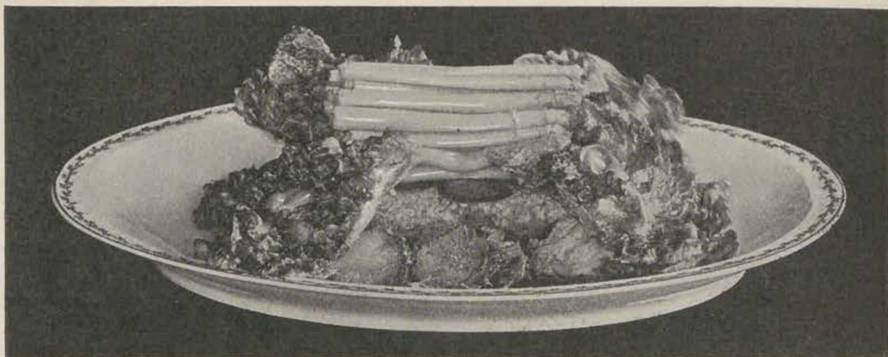
½ kg. asparges
200 gr. kylling
saltet, kokt oksetunge
gåselever
majones
salat
kapers
franskbrød
smør.

Brødet fraskjæres all skorpe, skjæres i en 2 cm. tykk skive, gjøres sprø ved å settes i varm ovn på en smurt plate. Når den er kold, smøres smør på, derefter legges finskåren kold, stekt eller kokt kyllingkjøtt utover, herover litt gåselever og herpå igjen tynne tungeskiver, over tungen legges den kokte, kolde asparges. Majonesen serveres enten for sig eller legges i hvert hjørne på salatblade som er belagt med en blanding av finskåren kylling, tunge, aspargestopper, grovskåren salat og kapers.

Allehånde-omelett.

8 egg
4 spiseskjeer hvetemel
4 dcl. melk
1 kalvebrissel
60 gr. smør
40 gr. hvetemel
2 dcl. kjøttkraft
½ citron
½ kg. asparges
200 gr. reven ost
200 gr. finhakket, kokt skinke.

En pannekakerøre lages av de 4 skjeer mel, melken, eggeplommene og de stivvispede hviter. Dette stekes til 3 tykke pannekaker i varmt smør. Over den første pannekake eller omelett strøes den revne ost, den annen omelett legges herpå, og over denne has den kokte, finhakkede skinke, herpå igjen den tredje kake, og over den helles like før anretningen de stuede asparges og kalvebrissel. Til denne stuing smeltes smøret, irøres melet, spedes med kraft, gis et opkok, tilsettes citronsaften, den kokte, i små stykker skårne brissel samt den kokte, opskårne asparges. La det ikke koke efterat brissel og asparges er kommet i.



Asparges canapé.

Skinkeomelett.

4 egg
¼ teskje pepper
3 skjeer fløte
35 gr. smør.

Eggene vispes i 20 minutter, irøres pepper og fløten; vispes i 5 minutter. Smøret smeltes i panne, røren helles i, og pannen settes inn i stekeovnen; stekes til omeletten er stivnet og lyse gulbrun. Følgende stuing legges i midten:

30 gr. smør
25 gr. hvetemel
1 knivsodd kulør
2 dcl. fløte eller melk
½—1 dcl. koldt vann
½ dcl. sherry
salt
1 liten desserttallerkenfull skinke.

Smøret smeltes, irøres melett, spedes med fløten og vannet, gis et opkok, tilsettes sherry, den finskårne skinke samt salt efter smak.

Omeletten slåes sammen fra begge sider og overhelles med følgende saus:

25 gr. smør
3 spiseskjeer finskåren selleri eller champignons
25 gr. hvetemel
1 knivsodd kulør
2 dcl. kjøttkraft
¼ dcl. sherry
salt.

Smøret brunes, irøres melet, spedes med kraften, gis et opkok, skummes, tilsettes sherry, den f i n s k å r n e selleri som først har kokt 5 minutter i saltet vann. Salt efter smak; kuløren røres i. Til 3 à 4 personer.

Osteomelett.

(Omelette gratinée au parmesan.)

1 spiseskjefull reven ost
1 — fløte
30 gr. smør
pepper
salt.

Eggene vispes godt, tilsettes den revne ost, fløte, salt og pepper. Smøret varmes i pannen, eggene helles i, og man rører med gaffel; ryst pannen inntil omeletten stivner. Den ene halvdel foldes nu over den annen. Serveres straks. Til 2 à 3 personer.



Omelett med kjøttrester.

Fleskeomelett.

6 egg
¼ teskje salt
30 gr. hvetemel
4 dcl. melk
1 teskje finhakket purre
300 gr. lettsaltet flesk.

Eggene vispes med saltet og melet i 10 minutter, irøres melken og purren. Flesket skjæres i tynne skiver og ristes lett i panne. Flesket legges op, fettet helles av, og pannen gnides godt av med hvitt papir, så intet salt blir igjen. Fettet helles tilbake i pannen, denne settes igjen over varmen, og når fettet er varmt, helles eggemassen i, og flesket legges på. Når omeletten er stekt på den ene side, vendes den på et lokk, legges igjen i pannen og stekes på den annen side. Røket skinke kan også benyttes. Er flesket eller skinken for salt, må det settes over ilden i koldt vann og gis et opkok før stekingen.

Fleskepannekake.

Skinke eller flesk
egg
melk eller fløte
salt
pepper
gressløk.

Stekes som fleskeomelett. Til 12 personer beregnes 12 egg, en spiseskjefull fløte eller melk til hvert egg, 1 knivsodd pepper.

Råmelkfleskepannekake.

Flesk
hvetemel
¼ l. råmelk av første mål
½ l. melk
gressløk.

I råmelken røres så meget hvetemel som man kan få inn, utspedes med melk, tilsettes finskåren gressløk. Stek fleskeskivene litt — kok dem først ut i vann, hvis flesket er meget salt — og hell røren over. La det stivne litt op på komfyren og sett så pannen inn i stekeovnen. Stek den lyse gulbrun og server den straks.

Skinke med speilegg.

Finskårne skinkeskiver utkokes, dynkes med ganske lite eddik, strøes med en tanke sukker, brunes svakt på pannen i ganske lite smeltet smør. Legges op på varmt fat. Pannen gjøres ren, smør smeltes i den. Eggene knekkes og has med forsiktighet i pannen; plommen skal være hel; når hviten er stivnet, tas eggene op med en bøielig stekekniv, legges på fatet oppå skinken.

Omelett med kjøttrester.

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
6 dcl. kjøttkraft
pepper
salt
1 ansjos
6 dcl. kjøtt, rester av kokt eller stekt
1 eggeplomme.

Omelettdeig:

150 gr. hvetemel
2 egg
5 dcl. melk
salt.

Melet utrøres med melken, tilsettes de vispede egg og salt; stekes som fylte pannekaker, idet de kun stekes på den ene side. Legges i ildfast form med den stekte side ned.

Kjøttstuingen, som til sist er irørt eggeplommen, legges herpå, således lagvis pannekake og stuing. Den siste kake legges med den stekte side op. Settes i varm ovn i 15—20 minutter. Serveres med brun saus eller tomatsaus.

Istedenfor kjøttstuing kan fiskestuing legges mellem lagene.

Pannekakene kan også rulles sammen om stuingen, skjæres tversover i 5—8 cm. lengde, griljeres og stekes i smultgryte. Serveres høit oplagt på fat med stekt persille eller annet grønt omkring.

Skinke- og makaroniomelett.

250 gr. makaroni
2 l. vann
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
¾ l. melk
½ kg. skinke
pepper
muskat
5 egg.

Makaronien settes over ilden i det kokende, saltede vann; når den er kokt, skjæres den smått op. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tas av ilden. Den finskårne skinke, makaronien samt eggeplommene has i, tilsist de stivvispede hviter og krydderier efter smak. Has i smurt form, strøes med kavring, dryppes med smeltet smør. Steker i 1 time i varm ovn. Brun saus.

Egg med makaroni og champignons i cocotte.

150 gr. makaroni
200 gr. skinke eller kalvekjøtt
champignons
60 gr. smør
60 gr. mel
½ l. melk



Egg med makaroni og champignons i cocotte.

2 eggeplommer
salt
paprika
2 skjeer kavring
hårdkokte egg
utskårne gule og hvite røtter.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et opkok, tilsettes eggeplommer, salt og paprika. I smurt form legges lagvis kokt pent opskåren makaroni, skinke, champignons og hårdkokte i skiver skårne egg; mellem hvert lag legges litt av sausen. Over det hele dryppes smeltet smør, reven ost, settes i varm ovn ¼ time. Pyntes med kokte eggeskiver, champignons og utstukne røtter. Tomatsaus serveres til.

Skinke med makaroni.

125 gr. makaroni
kjøttkraft
250 gr. kokt skinke
200 gr. reven ost
4 egg
50 gr. smør
50 gr. hvetemel
¾ l. nysilt melk.

Makaronien kokes mør i kjøttkraft, skjæres op og blandes med den smått skårne skinke og den revne ost. Eggeplommene røres i, og tilsist de stivvispede eggehviter. En jevn saus lages av smøret, melet og melken og helles over. Has i smurt form og koker i vannbad ca. 2 timer. Champignonsaus eller tomatsaus serveres til.

Skinke- og makaronikroketter.

60 gr. makaroni
200 gr. skinke
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
1 dcl. melk
1 eggeplomme
pepper
salt
eggehvite
støtt kavring
smult til steking.

Den kokte makaroni og skinken hakkes fin, smøret smeltes; tilsett melet og melken, hvilket gis et opkok. Tas av ilden, irøres skinke, makaroni, pepper, salt, eggeplommen. Avkjøles, dannes

til små kotelettformede kaker; griljér med eggehvite og kavring, og kok dem lysebrune i smultet.

Istedenfor skinke kan tas kokt eller stekt kjøtt eller også fisk.

Aspargesbønneomelett.

90 gr. smør
125 gr. hvetemel
½ l. melk
salt
3—4 egg
300 gr. aspargesbønner.

Smelt smøret, rør i melet, spe med melken, gi det et opkok, ta gryten av ilden. Når det er litt avkjølet, has eggeplommene i, de stivvispede hviter og de kokte, kolde, opskårne aspargesbønner. Has i smurt form og steker i varm ovn ¾ time.

Soufflé med kreps eller reker.

20 kreps eller 1 l. reker
½ l. kokende melk
6 egg
80 gr. smør
80 gr. hvetemel
salt
pepper.

Smør og mel røres sammen, spedes med melken, småkoker i 5 minutter, helles op. Eggeplommene has i jevningen, én efter én, de kokte rensede kreps, krydderier og tilsist de stivvispede hviter røres i. Has i smurt og strødd form og steker i varm ovn i ca. ¾ time. Serveres straks med krepse- eller rekesaus.

Små souffléer med champignons.

½ kg. hønsekjøttfarse
1½ dcl. fløte
2 trøfler
400 gr. champignons
2½ dcl. kraft
30 gr. smør
30 gr. hvetemel
2 eggeplommer
3 spiseskjefulle sherry
citronsaft.

Fløten vispes stiv og has i farsen; små soufléformer smøres godt og fylles med farsen, dekkes med smurt papir og steker i ovnen ca. 20 minutter. Smør og mel røres sammen, spedes med kraften, småkoker i 10 minutter, tas av ilden, jevnes med eggeplommene, tilsettes vin, citronsaft, champignons og trøfler; alt varmes i sausen, men skal ikke koke. Stuingen fylles i en sølv- eller bordurerand, og de små souffléformer settes utenom.

B o r d u r e r a n d: 125 gr. hvetemel og 5 eggeplommer eltes sammen til fast, jevn deig, kjevles ut i en ca. 8 cm. bred strimmel, og så lang at den går rundt på fatet. I den øverste kant dannes med et jern et gjennembrutt mønster. Bordureranden festes til fatet med eggehvite og mel, tørres i et luftig rum.

Små souffléer med reker.

250 gr. hvetemel
6¼ dcl. melk
salt
pepper
muskat

200 gr. reven ost
45 gr. smør
5 egg.

Saus:

30 gr. smør
30 gr. hvetemel
2½ dcl. kraft
3 spiseskjefulle sherry
30 gr. rekesmør
½ l. reker.

Mel, salt, pepper, muskat tilsettes melken litt efter litt, bringes under omrøren til kokepunktet, tas av ilden og irøres den revne ost, smøret og eggeplommen, og tilsist den stivvispede eggehvite. Has i smurt form og stekes i varm ovn i 20—25 minutter. Til sausen smeltes smøret, melet røres i, spedes med kraften, koker i 5 minutter, tilsettes vin, rekesmør og reker.

Soufflé med rapphøns.

2 rapphøns
80 gr. smør
4 dcl. fløte
3 egg
20 gr. hvetemel
salt
pepper
trøffel.

Rapphønsene renses, vaskes og tørres. Kjøttet skrapes fra og males 3 ganger, tilsettes smøret og males igjen 3 ganger. Farsen røres derefter i en bolle, og halvparten av fløten has i teskjevis under stadig omrøren. Farsen presses gjennem hårsikt, eggeplommene røres i, én efter én, tillikemed melet og krydderier samt de fint hakkede trøfler. Farsen røres videre ½ time, og tilsettes herunder litt efter litt resten av fløten, som skal være stivvispet; tilsist has de stivvispede hviter i. Has i smurt og strødd form og koker i vannbad i ovnen i 1½ time. Hvelves på fat umiddelbart før serveringen og omgis med farserte tomater og småbuketter av karse. Serveres med skysaus. På samme måte tilberedes soufflé av vilt og fjærfe.

Skinketimbaler i gelé.

250 gr. kokt, mager skinke
4 spiseskjefulle majones
3 dcl. aspic (se side 29)
hårdkokte egg
estragonblade.

Skinken skrapes fin og blandes derefter med majonesen, irøres aspicen, som nettop skal til å stivne, saltes efter smak. Timbalformene settes i et fat med ophuggen is, fuktes med koldt vann og ihelles ganske lite aspic, pyntes med estragonblade og ganske lite hårdkokt, finhakket egg. Aspicen helles litt efter litt i formene, som dreies rundt; når aspiclaget er ca. 1 cm. omkring, fylles formene med skinkefarsen. Bør ikke hvelves før næste dag. Anrettes på fat med grovskåren salat og fylte oliven. Til 4 personer.



Skinketimbaler i gelé.

Omelett med reker og blomkål.

6 egg
6 spiseskjeer fløte
salt
35 gr. smør
1 blomkålhode
½ l. reker
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. fiske- eller grønnsakekraft
½ dcl. sherry
1 knivsodd muskat.

Eggene røres godt, tilsettes fløten og litt salt. 35 gr. smør smeltes, eggene helles i, og pannen settes over meget svak varme. Når omeletten er stivnet og lyse gulbrun — den kan settes i varm ovn 5 à 10 minutter — legges den over på et rundt, opvarmet fat, og reke- og blomkålstuingen legges over, men ikke utenfor omelettens rand. Til stuingen smeltes 50 gr. smør, melet røres i, og der spedes med fiske- eller grønnsakekraften, gis et opkok, tas av ilden, tilsettes sherry, muskat, de rensede reker og den kokte, opdelte blomkål. Må serveres straks.

Grønnsakepudding.

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
3 dcl. melk
4 egg
salt.
kokte grønnsaker som purre, blomkål, asparges, aspargesbønner, gulerøtter, erter m. m.

Smelt smøret, rør i melet, spe med melken, gi det et opkok, ta det av ilden, tilsett salt efter smak, eggeplommer og de stivvispede eggehviter. Has i smurt form lagvis med én eller flere av de forskjellige, kokte grønnsaker, og koker ¾—1 time i vannbad eller stekes i ovn 20—30 minutter. Smeltet eller rørt smør serveres til. Til 3 à 4 personer.

Stuet skinke med grønnsaker.

50 gr. smør
20 gr. hvetemel
¼ l. kjøttkraft
2 dcl. grønne erter
2 dcl. finskåren skinke
2 dcl. finskåren, kokt selleri
1 spiseskje sherry
1 knivsodd pepper
1 spiseskje finhakket persille.



Grønnsaker i karrisaus.

Sausen kan lages lys eller mørk, som man vil. Den kokte, finskårne skinke, de kokte erter, selleri og det øvrige has i. Serveres i sk ell eller krustader. Til 3 à 4 personer.

Grønnsaker i karrisaus.

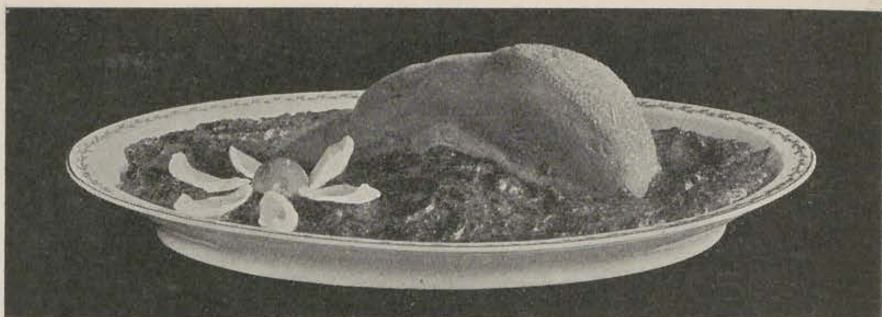
1 dcl. erter
1 dcl. gulerøtter
1 dcl. neper
1 dcl. kålrabi
1 dcl. poteter
1 dcl. selleri
50 gr. smør
45 gr. hvetemel
1 skive løk
½ teskje karri
salt
3—4 dcl. melk.

De rensede røtter skjæres i skiver og utstikkes med jern; settes over ilden i kokende saltet vann; koker til de er møre; vannet siles fra. Smøret smeltes, småsurrer med løkskiven et par minutter uten å brunes, irøres melet, karrien, spedes litt efter litt med melken og ca. 1 dcl. av grønnsakevannet. Sausen småtrekker i 5 minutter, siles over de blandede grønnsaker, som er lagt pent op i et litt dypt fat. Man kan også gi grønnsakene med sausen et opkok like før anretningen.

Små souffléer med jordsjokker.

1 l. jordsjokker
35 gr. smør
30 gr. hvetemel
jordsjokkraft
1 dcl. fløte
2 egg
salt
40 gr. ost
50 gr. støtt kavring
30 gr. smeltet smør.

Jordsjokkene renses, legges efterhvert i eddikvann, kokes i lett saltet vann til de er møre. Skjæres op i små firkanter. Smør og mel røres sammen, spedes med fløten og 1 dcl. jordsjokkraft, gis



Glasert oksetunge med spinat.

et opkok, tas av ilden, irøres eggeplommene, jordsjokkene, tilsettes pepper og salt efter smak, og når det er ganske koldt, «skjæres» den stivvispede eggehvite inn. Stuingen fylles i små smurte former eller cocotter. Den revne ost og kavring blandes og strøes over, og litt smeltet smør helles over i hver form. Stekes i varm ovn 15—20 minutter. Til 4 personer.

Glasert oksetunge med spinat.

1 stor salt tunge

Gelé:

250 gr. husblas
½ l. vann
karmin
brent sukker
stuet spinat
hårdkokt egg.

Den kokte tunge flåes, omvikles med smurt papir for ikke å bli mørk ved luftens innvirkning. Når tungen er ganske kold, glaseres den, idet man opløser husblas i vann og tilsetter karmin og brent sukker til man får en pen rød farve, siles. Dryppes og dryppes over tungen. Tungen anrettes på rissokkel, laget av 125 gr. risengryn, 1 l. vann, 2 teskjeer salt. Kokes til tykk grøt, slåes op i en avlang blikkform, og hvelves når den er kold; dekkes med spinat eller salatblade. Stuet spinat legges omkring, og hårdkokte utskårne egg legges på spinaten.

Tungen kan serveres med stekt kalvebrissel. Brisselen forvelles da, renses, skjæres i skiver, strøes med pepper og salt, vendes i egg og kavring og stekes lyse gulbrun i smør. — Brissel legges omkring tungen på spinaten. Til 8 personer.

Tungeomelett.

Tunge
1 liten boks champignons
75 gr. smør
35 gr. hvetemel
4 dcl. kraft
2 ansjos
1 teskje citronsaft
½ — løk
1 dcl. hvitvin.

Den kokte, flådde, kolde tunge, salt eller fersk, skjæres i skiver, legges i smurt omelettfat; herover legges de kløvede champignons og 25 gr. smør i små klatter. Settes i vannbad i stekeovnen, og efter 5 minutters forløp siles følgende saus over:

50 gr. smør halvbrunes med melet, spedes litt efter litt med kraften, tilsettes de rensede, fint utgnidde ansjos, den finhakkede løk, citronsaften og vinen, koker et par minutter, saltes efter smak.

Omelettformen står i ovnen i 15 minutter, efterat sausen er silt over tungen. Serveres med grønt og stekte poteter. Til 8 personer.

Kokt omelett med grønnsaker.

80 gr. smør
80 gr. hvetemel
4 dcl. melk
eller grønnsakevann
4 egg
salt
pepper
stuede grønnsaker.

En saus lages av smør, mel og melk, gis et opkok og avkjøles. Eggeplommer, én efter én, og krydderier has i, og tilsist de stivpiskede eggehviter. Deigen has i smurt, strødd randform og koker i vannbad, passe varm ovn, ca. 20 min. Vendes på varmt fat, og blomkålstuing eller annen grønnsakstuing legges i midten. Omkring randen legges små bunter kokte grønnsaker.

Makaronitimbal.

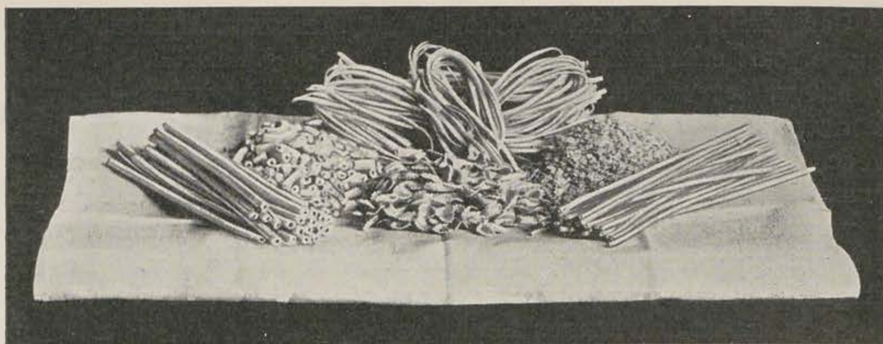
50 gr. makaroni
250 gr. kjøttfarse
erter
eggehvite.

Makaronien settes over ilden i kokende, saltet vann, koker til den er mør, men må ikke kokes itu. Legges op på et klæde forat vannet kan renne godt av, skjæres op i småstykker, ikke fullt så brede som 1 cm. En glatt, helst rund form eller timbalformer smøres godt, makaronistykkene stikkes inn med en gaffel rundt hele formen; pensles ytterst forsiktig med ganske lite eggehvite, og kjøttfarsen has med forsiktighet i formen. — Med en teskje gjøres en fordypning midt i farsen, og heri fylles erter, hakket fugl, finskåren skinke, kokt selleri eller hvad man har; et lokk av farse legges over. Fyll ikke formen for full; formen settes i vannbad i ovnen, belegges over med et hvitt papir, smurt med koldt smør; koker 15—20 minutter. Tas ut av ovnen, står i 1 à 2 minutter; hvelves med forsiktighet. Serveres med brun, skarp saus, tomatsaus eller champignonsaus enten som en rett for sig eller sammen med salt tunge. Til 3 personer.

Makaroni.

(Macaroni.)

Alle sorter makaroni settes over ilden i kokende, saltet



Makaroni.

vann, 10 gr. salt pr. l. vann, koker til den er mør; må ofte røres i, og vannet må stå over; må mere vann tilsettes under kokingen, må det være kokende. Makaroni bør som alt annet småkoke; 125 gr. makaroni og 1½ l. kokende, saltet vann er det rette forhold; koker i 20 minutter. Når makaronien er kokt, legges den på en sikt, forat vannet kan komme helt fra, legges derefter langs hinannen på fjelen, og man skjærer gjennem alle på en gang. Legges i en gryte og rystes over varmen til de er tørre. Makaroni skal som alle deigprodukter ikke avkjøles efter kokingen.

Makaroni à l'italienne.

(Macaroni à l'italienne.)

½ kg. makaroni
salt
pepper
150 gr. reven ost
80 gr. smør.

Den kokte, opskårne makaroni has i gryten, og når makaronien er tørr, irøres salt, pepper, ost og smør. Trekker over varmen til det er godt jevnet. Til 8 à 10 personer.

Makaroni, stuet.

(Macaroni à la crème.)

150 gr. makaroni
2 l. kokende vann
20 gr. salt
40 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. kokende melk
1 dessertskje reven ost.

Makaronien brekkes op i ca. 4 cm. lange stykker, settes over ilden i kokende, saltet vann, og koker til den er mør, ca. 20 minutter. Tas op på dørslag. Smør og mel røres sammen, spedes med melken, småkoker i 5 minutter; den kokte makaroni varmes i sausen. Salt og reven ost tilsettes efter smak.

Makaroni à la Napolitaine.

(Macaroni à la Napolitaine.)

250 gr. makaroni
80 gr. reven skarpost
15 gr. tunge
4 champignons
2 trøfler
2 dcl. tomatsaus.
2 dcl. hvit saus.

Den kokte, opskårne makaroni tørres godt. Tomatsausen og den hvite saus gis et opkok sammen, makaronien varmes heri, tilsettes den revne ost, den finskårne trøffel og champignons; rystes over varmen i 10 minutter.

Makaroni med kreps.

150 gr. makaroni
2 l. kokende vann
20 gr. salt
50 gr. krepsesmør
20 kreps
trøfler.

Den kokte, opskårne makaroni jevnes med krepsesmøret, irøres de kokte, rensede krepsehaler, saltes efter smak. Den litt grovhakkede trøffel strøes over.

Makaroni med tomatsaus.

150 gr. makaroni
2 l. vann
20 gr. salt
50 gr. smør
1 dcl. kalvekraft
1 spiseskje reven ost
½ l. tykk tomatsaus.

Den kokte makaroni skjæres op, legges i gryte igjen med smør, kraft, ost og tomatsausen, gis et opkok og serveres i et litt dypt fat.

Nudler.

(Nouilles.)

Nudler kjøpes likesom makaroni ferdige og kokes på samme måte, men på kortere tid. Opskrift på nudler, om man vil lage dem selv, er følgende:

250 gr. hvetemel
12 gr. salt
1½ egg
2½ eggeplomme
vann.

Melet siktes og blandes med saltet, tilsettes eggene og fuktes med vann, til deigen kan kjevles. Denne kjevles tynt ut, legges dobbelt på fjelen og ligger således 1 à 2 timer, stikkes eller skjæres ut i små figurer, rystes godt fra hverandre. Opskriftene på makaroni benyttes også til nudler.

Makaronirand.

250 gr. makaroni
3½ l. vann
30 gr. salt
4 egg
50 gr. reven ost
2 dcl. fløte
80 gr. smør.

Makaronien brekkes i ganske små stykker og settes over ilden i det kokende, saltede vann. Når makaronien er kokt, siles vannet fra, og makaronien dampes tørr. Eggene vispes sammen, tilsettes osten, fløten, smøret, makaronien has i, og den saltes efter smak. En randform smøres og strøes godt, røren helles i og stekes ½ time i godt varm ovn. — Hvelves, og i midten fylles en eller annen ragout.

Ris til kjøtt.

(Riz au blanc.)

250 gr. ris
vann
salt
75 gr. smør.

Grynene skylles, settes over ilden med koldt, saltet vann, koker i 15 minutter; vannet helles fra, og grynene legges i en panne med smøret, opdelt i små stykker; røres i med gaffel av og til; settes med lokk på pannen i varm ovn i 15 minutter.

Pilaff-ris.

(Riz pilaw.)

1 liten løk
250 gr. risengryn
60 gr. smør
1 l. kjøttkraft

Den rensede, hakkede løk blandes med grynene og smøret. Røres over ilden i 10 minutter, tilsettes kjøttkraften, koker under lokk i 20 minutter i en jevnt varm ovn. — Pilaff-risen kan tilsettes 200 gr. avskallede og grovt hakkede tomater.

Rizotto I.

250 gr. risengryn
150 gr. smør
¾ l. kjøttkraft
1 spiseskje reven ost
150 gr. skinke
1 liten løk.

Løken renses og brunes i smøret, tilsettes grynene, røres over svak varme til risen er godt mettet med smør; kraften helles i, men kun 1 dcl. ad gangen; så snart kraften er opsuget, tilsettes den næste dcl.; røres ofte i. Koker under lokk til risen er kokt; den skal være meget bløt; irøres et par små skjeer koldt smør, den revne ost og den i terninger skårne skinke. Istedenfor skinke kan man benytte trøfler eller ristet hønsekjøtt og hønseinnmat. Stekte tomater eller tomatsalat kan serveres til.

Rizotto II.

1 spiseskje hakket løk
30 gr. smør
2 dcl. risengryn
8 dcl. kraft
3 spiseskjeer reven ost
3 — tomatpuré
pepper
salt.

Den hakkede løk og smøret koker nogen minutter uten å brunes. Tilsett de skåldede gryn og kok 1 à 2 minutter. Tilsett kraft, tomatpuré, krydderier. Dekk med smurt papir eller lokk og kok i ovnen; ganske svak kok. Rør av og til med gaffel, og rør osten i like før anretningen, Beregn ca. ½ time. (4 personer.)

Fylte tomater.

8 tomater
100 gr. kjøttfarse
1 spiseskje finhakket persille
2 spiseskjeer finhakkede champignons
½ teskje finskåren gressløk
½ citron.

Tomatene tørres rene i et fuktig klæde; kjernene tas ut av tomatene, og saften trykkes noget ut. Kjøttfarsen irøres den finhakkede persille, champignons og gressløken, fylles i tomatene.

Tomatene legges i en flatbunnet, emaljert gryte, settes i vannbad i en varm ovn; står her 15—20 minutter; an-



Fylte egg og tomatsalat.

rettes på et flatt fat, pyntes med persille; idet den skal serveres, helles saften av den utpressede citron over tomatene.

Tomater, fylt med fiskekjøtt eller hønsekjøttfarse.

12 store tomater
farse av ¼ kg. kjøtt.

Tomatene uthules og fylles gjennem et stivt papirkremmerhus eller sprøitepose med farsen. Legges på rist og kokes ved damp i 20 minutter, eller de kan legges i en godt smurt stekepanne, belegges med et smurt papir og settes i varm ovn ½ time. Idet de serveres, strøes de med finhakket persille. Til 8 à 10 personer.

Hønsekjøttfarse.

250 gr. skrapet kjøtt
90 gr. smør
2½ dcl. fløte
salt.

Kjøttet skrapes fint, støtes med ¼ teskje salt og smøret, som tilsettes litt efter litt, irøres teskjevis den kokte, kolde fløte, støtes til den er seig og fin. Salt efter smak, og farsen er ferdig til de ovenfor omtalte tomater, eller man kan lage den til små boller, som trekker i hønsekraften i 5 minutter. Til 3 à 4 personer.

Fylte egg og tomatsalat.

3 egg
3 tomater
1 liten agurk
2 ansjos
majones
salat.

De hårdkokte egg kløves i to langsefter, plommene tas ut, og skjær litt av undersiden på eggene, således at de vil stå godt på tomatene. Eggeplommene gnides gjennem hårsikt, tilsettes den finhakkede agurk, den rensede, smått opskårne ansjos, blandes med majones og fylles i eggehvitene, idet man «høiner» i midten. En oprullet ansjosfilet legges på hvert egg. — Anrettes med eller på salat. Majones serveres til.

Tomater med egg.

Tomater
egg
pepper
salt
salat.

Skjær en skive av hver tomat og hul dem delvis ut med en teskje, krydres inni med litt salt og pepper. Et friskt egg knekkes forsiktig i hver tomat, det avskårne lokk legges på, og tomatene stekes i ikke for varm ovn til eggene er såvidt stivnet. Serveres på fat med grovskåren salat.

Tomater med champignons.

8 tomater
1 boks champignons
30 gr. smør
salt
pepper
40 gr. reven ost
40 gr. smeltet smør.

Tomatene overhelles kokende vann, flåes, kløves tversover i to; litt av tomatkjøttet tas ut med en teskje. Champignonene hakkes, koker i smøret et par minutter, krydres, blandes med det uttagne tomatkjøtt, fylles i tomatene; disse oplegges på fatet, strøes med den revne ost og dryppes med litt smeltet smør. Fatet settes i en panne med grovt salt i varm ovn i ca. 10 minutter.

Tomater med grønnsaker.

(Tomates aux fines herbes.)

Tomater
1 spiseskjefull finhakket persille
1 — — kjørvel
1 — — purre
1 — — estragonblade
majones med aspic.

Tomatene overhelles kokende vann, flåes, et lokk skjæres av dem, endel tomatkjøtt tas ut med en teskje, og de fylles med majones, tilsatt de hakkede grønnsaker. Tomatene settes på is 1 time, skjæres derefter i fire med en skarp kniv. De kan også fylles med fiskefarse, tilsat litt fiskegelé og hummersmør.

Tomatrand.

4 dcl. tomatpuré
saft av $^1/_2$ citron
paprika
12 plater gelatin
2 Maggibuljongterninger
$^1/_2$ l. kokende vann
1 knivsodd sukker
salt.

Den utpressede citronsaft irøres tomatsaus. Maggibuljongterningene og den i koldt vann overskylte gelatin opløses i vannet; krydderiene tilsettes efter smak. Has i randform, skyllet i koldt vann. En iskold salat — italiensk eller annen — i majones serveres i midten.

Tomater med gelé.

Tomater, faste
skinke, kokt salt
1 teskje løk
salt
paprika
norsk sennep, fransk type
fløte
lys gelé
sellerisalat
hodesalat.

Tomaten deles i to; kjernene uttas med skje. Skinken og løken males 1 gang på kjøttkvern, røres derefter efter

smak med paprika, salt og sennep, tilsettes ganske litt stivvispet fløte. Dette sprøites i den underste tomathalvdel, den annen legges over. Overhelles med litt lys gelé. Anrettes iskolde med sellerisalat i midten, pyntes med grønne salatblade. Tomatene kan pyntes oppå med kokt eggehvite og oliven.

Vannbakkels med ost.

60 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 egg (små)
1¼ dcl. vann
schweizerost
smult.

Vann og smør gis et opkok, tas av ilden og irøres melet, settes igjen over varmen et øieblikk, til røren slipper gryten. Eggene tilsettes ett ad gangen.

Til 250 gr. vannbakkelsdeig tas 75 gr. schweizerost, som er skåret i terninger omrørt i deigen.

Legges med skje så store som valnøtter i hett smult og kokes lyse gulbrune. Til 4 personer.

Fylte oliven.

(Olives farcies.)

Store oliven
laksesmør.

Olivenstenene tas ut, enten ved at kjøttet skjæres fra i spiral eller ved hjelp av et utstikkerjern. 60 gr. meierismør og 60 gr. skrapet røkelaks støtes fint og gnides gjennem hårsikt; fylles ved hjelp av sprøitepose eller papirkremmerhus i olivenene. Disse settes først koldt, senere i middelvarm temperatur. Olivenene kan også fylles med p e p p e r-s m ø r: 60 gr. meierismør, ½ teskje paprika, fuktet med et par dråper vin eller kraft; røres sammen og fylles i gjennem kremmerhus. Likeledes kan de fylles med kaviarsmør: 70 gr. tørr kaviar, 1 skje kremfløte, 30 gr. meierismør. Kaviaren støtes eller gnides, irøres fløten og det rørte smør; gnides gjennem hårsikt og tilsettes 1 spiseskje stivvispet fløte. Hønsepuré og viltpuré (se side 80) kan også fylles i.

Egg à la Jeanette.

(Oeufs à la Jeanette.)

3 hårdkokte egg
60 gr. smør
1 teskjefull finhakket spinat eller persille
1½ ansjos
6 tomatskiver.

De hårdkokte egg befries for skall og deles på tvers i to. Plommene tas forsiktig ut og støtes med smøret, spinaten og ansjosen. Presses gjennem hårsikt og fylles gjennem sprøitepose i eggehvitene. Tomatskivene legges på fat, et halvt egg settes på hver skive, og resten av farsen sprøites omkring skivens kant. Pyntes med salat og reker.

Egg med asparges.

Kokte aspargestopper
2 dcl. hvit saus
4 hårdkokte egg
4 ukokte egg
salt
pepper.

De hårdkokte egg hakkes fine og blandes i den hvite saus; de kokte aspargestopper has også i, likeså de godt vispede egg; salt og pepper efter smak. Has i en godt smurt, glatt form, som er belagt rundt med kokte, hele asparges. Kokes i vannbad, inntil deigen føles fast å ta på — ca. ½ time. Står 5 minutter, og hvelves med forsiktighet. Serveres med smeltet smør. Til 3 à 4 personer.

Egg i kjøttfarse.

½ kg. kjøttfarse
egg
brun, skarp saus
salatblade.

Legg et lag av farse på et flatt, smurt fat. Lag med et egg så mange huller i farsen som man vil ha egg. I hver fordypning slåes nu et egg ut med forsiktighet. Fatet settes i vannbad i ovnen til farsen er ferdigkokt, ca. ½ time. Serveres med brun skarp saus og salat.

Egg med karse.

Eggerøre med hårdkokt, hakket egg
karse
røket sild, røkelaks, tunge eller skinke.

På fatet legges først en stripe egg, derefter en stripe karse og derefter en stripe røket sild, laks eller saltet, røket kjøtt, smått opskåret.

Egg à la Margot.

6 egg
60 gr. smør
2 spiseskjeer god, hvit saus (tykk)
2 spiseskjeer kokte grønnsaker
1 spiseskje mager skinke
egg
kavring
aspargestopper
persille.

Eggene hårdkokes og kløves i to pålangs. Plommene tas ut og støtes med smøret, irøres sausen, de kokte grønnsaker og den finhakkede, kokte skinke. Hver halve hvite fylles med deigen; glatt over med en kniv. Eggene dyppes i pisket egg, vendes i støtt kavring. Like før anretningen kokes eggene i smultgryte, legges op på en serviett, i midten legges stekt persille og omkring kokte aspargestopper. Til 4 à 6 personer.

Eggekroketter.

(Croquettes d'oeufs durs.)

4 hårdkokte egg
150 gr. champignons
50 gr. trøfler
1¼ dcl. hvit, tykk saus
salt

Egg, champignons og trøfler grovhakkes hver for sig og jevnes med den sterkt innkokte hvite saus, saltes efter smak. Legges utover et fat til stuingen er ganske kold. Deigen lages derefter på melet fjel til kroketter; pensles over det hele med vispet egg, vendes i siktet kavring og kokes gulbrune i smultgryte i 5 minutter før anretningen. Serveres med kremsaus.

¼ l. hvit saus
1¼ dcl. fløte
citronsaft.

Den hvite saus og halvparten av fløten kokes inn til en jevn masse; siles gjennem hårsikt, has tilbake i gryten og tilsettes resten av fløten samt citronsaft efter smak.

Stuingen kan også lages til rissoler, idet den legges inn i butterdeig. Butterdeigen utkjevles, stikkes ut med rundt jern eller ølglass, en liten skje stuing legges midt på rundingen, denne fuktes om kanten med koldt vann, brettes over, presses godt sammen, vendes i egg og kavring og kokes gulbrune i smult. Til 4 personer.

Egg, kaninboller og makaroni.

8 egg
100 gr. makaroni
24 små kaninboller
75 gr. smør
75 gr. hvetemel
¾ l. kjøttkraft
1 dcl. tomatpuré
½ dcl. sherry.

Eggene kokes i 5 minutter; skallet tas av, og egget kløves i to. Smør og mel brunes, spedes med kraften, småkoker ¼ time, tilsettes tomatpuré og sherry. Eggene, kaninbollene og den kokte, opskårne makaroni varmes i sausen; salt og pepper efter smak. Kaninbollene kan sløifes.

Eggerett.

Franskbrød
6 egg
2 spiseskjeer kokt skinke
2 dcl. rensede reker
¼ kg. asparges
persille

Saus:

60 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. vann
salt
paprika
citron
2 eggeplommer.

Brødet skjæres i skiver og stekes pent lysebrune i smør.

Til sausen smeltes smøret, irøres melet, spedes med det varme vann. Når dette er tykt — sausen bør koke i vannbad — tilsettes krydderier og citronsaften, bringes til kokepunktet. Eggeplommene vispes, den varme saus røres litt efter litt i. Sausen helles tilbake i gryten og bringes under stadig vispen igjen til kokepunktet. Ved anretningen legges et forlorent eller kokt kløvet egg på hver skive brød, litt saus helles over, omkring egget legges en krans av reker og asparges, på midten av egget drysses hakket skinke og persille.

Kaninboller.

250 gr. skrapet kaninkjøtt
125 gr. brød eller melpanade
125 gr. smør
2 eggeplommer
¾ dcl. fløte
salt.

Kjøttet skrapes og støtes. 125 gr. franskbrød uten skorpe bløtes i 2 dcl. vann ½ time, trykkes tørt og tilsettes 60 gr. smør, 1 eggeplomme og salt efter smak; røres sterkt over varmen til det slipper gryten. Når panaden er kold, støtes

den alene i 5 minutter, derefter med smøret, det skrapede kjøtt og tilsist med eggeplommene og fløten, salt efter smak. Støtes tilsist i 10 minutter, presses gjennem hårsikt og lages op til små boller, som kokes i kraft. Til 4 personer.

Egg i cocotte.

(Oeufs en cocotte.)

Cocotte til egg er en liten kasserolle av ler, porselen eller sølv, enten forsynt med skaft eller en liten form, som settes op i små stativer til det bruk. De fylte cocotter settes i en sautépanne, denne fylles med så meget kokende vann at det står 1½ cm. fra cocottenes rand. Koketiden er som regel 10 minutter. Sautépannen dekkes til i ovnen, kun med såmegen åpning at dampen kan undvike. Når hvitene er næsten stive, er eggene ferdige. Cocottene anrettes på en serviett, lagt på et avlangt fat.

Egg i cocotte med fløte.

(Oeufs en cocotte à la crème.)

Egg
fløte
smør
salt
pepper.

Varm cocottene, ha en spiseskjefull kokende fløte i hver cocotte, slå et egg forsiktig i, tilsett pepper, salt og ganske lite koldt smør. Kokes som ovenfor forklart.

Egg i cocotte à la Colbert.

(Oeufs en cocotte à la Colbert.)

Egg
champignons
skinke
kraftsaus.

Cocottenes bunn og sider dekkes med hakkede champignons og skinke, ristet i smør og jevnet med litt innkokt kraftsaus. Eggene slåes forsiktig i og kokes som ovenfor forklart. Umiddelbart før anretningen omgis plommene med en tråd av innkokt kraftsaus.

Frokostegg.

(Oeufs sur le plat.)

4 egg
30 gr. smør
salt
pepper.

En større cocotte eller ildfast fat smøres godt, eggene knekkes i forsiktig, — plommen må være hel; tilsett salt og pepper. Små stykker av smøret legges i; stek i varm ovn til hviten er stivnet, men ikke hård. Serveres i fatet.

Egg med kaviar.

Egg
smør
salt
kaviar
citron.

På kokte i 2 kløvede egg sprøites en kant rundt som består av kokte eggeplommer



Kalvebrissel med pepperot.

blandet med litt smør og saltet. I midten legges en topp kaviar pyntet med en liten stjerne av citron.

Egg Favart.

(Oeufs Favart.)

Ostesoufflé, små (se side 34)
tarteletter (se side 25)
champignonpuré (se side 411)
forlorne egg (se side 9).

Bunnen av tarteletten fylles med litt champignonpuré; herpå legges et forlorent egg, og dette dekkes med souffléen. Tartelettene settes på et fat, som settes i varm ovn i 8 à 10 minutter; serveres straks.

Høns og selleri i skjell.

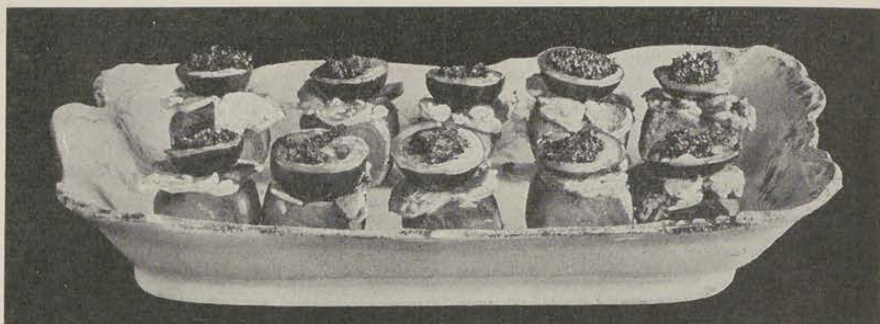
1 kokt høne
1 kokt sellerirot
50 gr. smør
40 gr. hvetemel
4 dcl. kjøttkraft
1 eggeplomme
1 spiseskje fløte
1 teskje citronsaft
tunge, eggehvite, kokt persille.

Skjær hønen og sellerien op i små firkanter. Smøret smeltes, irøres melet, spedes med kraften, småkoker i 5 minutter, tas av ilden, tilsettes eggeplommen, fløten, citronsaft, det opskårne kjøtt og selleri, samt salt efter smak. Alt blandes godt og legges i skjell, overdrysses med den sammenblandede, finhakkede tunge, eggehvite og persille.

Frikadeller av klippfisk.

250 gr. kokt klippfisk
150 gr. hvetemel
60 gr. smør
3½ dcl. kokende vann
1 hårdkokt egg
3 egg
pepper
smør
tomatsaus.

Fisken skjæres i skiver, utbløtes inntil 2 døgn i koldt vann med litt soda; vannet byttes hver dag; settes over ilden i koldt vann og koker 30—40 minutter. Smør og mel røres sammen, spedes med det kokende vann, småkoker i 10 minutter. Avkjøles, irøres eggene, 1 ad gangen, den rensede, hakkede fisk, det hårdkokte, hakkede egg samt pepper efter smak. Deigen lages



Kalvebrissel à la favorite.

til runde frikadeller, som stekes i smør og serveres med lett brunet smør eller tomatsaus. NB. Klippfisk kan bløtes fra 12—48 timer og derefter kokes (se side 88).

Østers à la reine Margot.

(Huîtres à la reine Margot.)

Østers
selleri
majones.

Frys 2 cm. høit vann i en rund form på følgende måte: Sett en mindre form, belastet med noget tungt, op i den større form. Fyll den store form med vann ca. 2 cm. høit og la det fryse. Når dette er frosset, fylles den mindre form med varmt vann og tas ut. Dekk åpningen med grønne blade — salatblade—og fyll denne med de åpnede, kolde østers og stangselleri, dynket med fransk salatsaus. Serveres med følgende saus eller ekte majones, gul, grønn eller rød:

40 gr. smør
40 gr. hvetemel
3½ dcl. vann
½ dcl. citronsaft
1 eggeplomme
¼ teskje sennep
1 knivsodd salt.

Alt undtagen eggeplommen has i en gryte og røres i til det koker, tas av ilden, avkjøles og irøres eggeplommen, olje og mere krydderier efter smak.

Østers à la Rose Marie.

(Huîtres à la Rose Marie.)

Østers
champignons
majones.

De åpnede, iskolde østers og små fine champignons blandes sammen, anrettes i små, litt dype glasskåler, dekkes med majones. Glassasjettene stilles på en lav isblokk og anrettes.

Kalvebrissel med pepperrot

Franskbrød
brissel
salt tunge

pepperrotsmør (se side 8)
grønnsaker
majones.

Den utvannede brissel blancheres, skjæres i skiver, kryddres og ristes lett i smør. Franskbrødskiver befries for skorper, trekker i smeltet smør til de såvidt begynner å brunes, avkjøles og smøres med pepperrotsmør, belegges med en brisselskive; denne dekkes med en tungeskive, og herpå legges små, fine grønnsaker i majones. Litt finskåren hodesalat legges omkring.

Kalvebrissel à la favorite.

(Ris de veau à la favorite.)

Poteter
brissel
løksaus
tomater.

Potetene skrelles og skjæres i 3—4 cm. høie stykker tversover; dampes møre i smør i varm ovn. Når de er kokt, uttas det innvendige, så de ser ut som små esker; heri legges en liten skje løksaus; den utvannede, blancherte, ristede brisselskive legges herpå, og på denne igjen settes en halv, uthulet tomat, fylt med grønnsaker og strimler av spansk pepper.

Råkost.

Spørsmålet om råkost er meget aktuelt. Ved råkost forståes en kost av utilberedte næringsmidler. Særlig av hensyn til vitaminene bør vi anvende rå frukt, rå grønnsaker og rotfrukter til salater m. m., som tilsetning til andre retter, og barn må få det — gjerne også som pålegg på skolematen. Meningen er ikke en bratt overgang fra kokt mat til rå, kun skal man være opmerksom på å supplere den daglige kost dermed. Vitaminer finnes da i tilberedt kost også; det er så at C-vitaminet er følsomt overfor koking, og der finnes ganske sikkert mere i de rå frukter og grønnsaker som man jo nu er begynt å sette pris på, enn i de kokte. Men vi kan skaffe oss nok i den kokte mat også. Ved en rimelig, fornuftig og god blanding av rå og fornuftig kokt mat er vi på den sikre side. — Der kan lages utmerkede friske vintersalater med forskjellig blanding av rå kål, rødkål, gulerøtter, rødbeter, selleri m. m., gjerne tilsatt epler, — alt grovt malt på de spesielle råkostrivjern. Eddik bør erstattes med citron og sukker med honning.

Råkostsalat.

2 dcl. hakkede gulerøtter
2 dcl. finsnittet kål
1 dcl. stangselleri
2 spiseskjeer picklesagurker.

Alt snittes eller hakkes fint og vendes i majones.

Blandingssalat.

Rå gulerøtter
rå spinat
rå selleri
valnøtter eller mandler.

De revne gulerøtter blandes med den finsnittede spinat og selleri og hakkede nøtter. Alt blandes i en majones og anrettes i et salatfat belagt med friske, sprø salatblade.

Eplesalat med gulerøtter.

Rå gulerøtter
epler
nøtter
rosiner
citronsaft
majones.

Ta like deler av hakkede gulerøtter og finsnittede epler og bland dette med rosiner og hakkede nøtter, dynk det hele med citronsaft og bland det forsiktig med majones.

Kål og tomatsalat.

1 teskål finsnittet kål (synålfin)
3 tomater
1—2 gulerøtter, revne
1 eple, skåret i terninger
2 skiver rødbeter, hakket.

Saus:

saft av $^1/_2$ citron
3 spiseskjeer olje
1 spiseskje sukker eller honning.

Alt blandes og vendes i sausen.

Blomkålsalat.

Blomkål, finhakket
tomater, i skiver
1 teskje purre, hakket
karse.

Saus:

$1^1/_2$ spiseskje rabarbrasaft
2 spiseskjeer olje
1 teskje reven paranøtt.

Saft, olje og paranøtten røres sammen til sausen blir tyktflytende.

Neslesalat.

Unge nesleblade
unge selleriblade
unge løvetannblade
finskårne paranøtter eller valnøtter
tomater, tynne skiver
bananer — —

Saus:

$1^1/_2$ spiseskje rabarbrasaft
1—2 spiseskjeer matolje
1 teskjee reven paranøtt.

Alt blandes forsiktig sammen og serveres i glasskål belagt med fine, sprø salatblade.

Gulerotsalat.

2 dcl. revne gulerøtter
saft av $^1/_2$ citron
3 teskjeer sukker
$^1/_2$ dcl. hakkede hasselnøtter.

Blandes sammen ved hjelp av 2 gafler, serveres på friske, sprø salatblade.

Frukt- og grønnsakesalat.

1 eple
1 appelsin
1 gulerot
2 poteter
1 skive kålrabi
1 — selleri
1 tomat
6 reddiker.

Saus:

1 hårdkokt egg
saft av $^1/_2$ citron
2 spiseskjeer olje
1 spiseskje fløte

sennep
salt
pepper
gressløk.

Eggeplommen arbeides fin med oljen og krydderier, den stivpiskede fløte og finklippede gressløk has i tilsist; straks potetene og guleroten er reven, has det i sausen. De øvrige frukt- og grønnsaker snittes, eller skjæres i terninger og blandes i.

Eller man kan koke følgende saus over damp:

1 egg
$^1/_2$ dcl. frisk citronsaft
2 teskjeer sukker
salt
sennep
paprika.

Kokes over damp under stadig omrøren. Når sausen er kold, kan man tilsette et par spiseskjeer vispet fløte.

Spinat- og tomatmellemrett.

Spinat
tomater
selleri
citronsaft
eggeplommer.

Den grovskårne spinat blandes i en jevn salatsaus, legges i skjell. Tomater uthules, fylles halvt med reven selleri, dryppet med litt citronsaft. 1 rå eggeplomme legges i tomaten, og over denne strøes litt pepper og tørr sennep.

Råkostsmørbrød.

2 dcl. nøtter, males
1 banan, knuses
3 tomater, presses gjennem presse
saft av $^1/_2$ citron
1 teskje hakket løk
karse.

Alt blandes sammen, legges på grovbrød, strøes over med karse.

Man kan i det hele tatt variere råkosten som man vil eller har opfinnsomhet til, eller hvor langt man vil «gå». Tørrede frukter utbløtes og serveres med eller uten utbløtte gryn. Havregryn, ris og bygggryn likeså. Til supper utbløtes gryn i saft og vann eller melk; til melkesuppe piskes en meljevning på, og man tilsetter supper frukt, nøtter eller grønnsaker.

Som brød benyttes Grahambrød eller vitaminkavringer; hertil benyttes selvfølgelig usiktet mel. Som pålegg benyttes smør, irørt persille, eller nøttesmør — d. v. s. nøtter males og røres med litt varmt vann, og så legges da frukt, som epler, bananer, pærer m. m. på eller grønnsakeskiver eller opsnittet i majones. Som drikke benyttes forskjellige fruktsafter eller limonader, og søt melk eller kjernemelk.

Hvor meget skal vi spise pr. dag, tenker kanskje mangen bekymret husmor. Eksempel: Morgen, 2 epler, 2 appelsiner, eller 2 appelsiner, ½ l. melk. Middag: 250 gr. tomater, 2 bananer, 10 dadler, 10 reddiker, 2 skiver naturbrød. Aften ½ kg. bær.



Dessert.

Puddinger, geléer, is etc.

F o r m e r. Formene skal smøres, således at innholdet lett kan hvelves ut. Til smøring benyttes avklaret smør, som smøres på med en liten bløt børste. Skal formene strøes, gjøres dette med støtt, siktet kavring eller tørret, støtt, siktet brød. Formene kan også strøes med mel, sukker eller mandler, hvilket finnes nærmere forklart ved de forskjellige opskrifter.

H a k k i n g av talg. Oksetalg og fåretalg kan brukes til enkelte puddinger. Alt skinn fjernes, og talgen skrapes eller skjæres ned i løvtynne skiver og hakkes fin. Strø av og til litt mel på under hakkingen. Til hakking skal man benytte en lang, skarp kniv, som holdes med høire hånd, idet man hever og senker håndtaket hurtig, mens venstre hånd holder spissen av knivbladet presset fast ned til fjelen. På den måte foregår all hakking med kniv. Høire hånd og håndtaket holdes utenfor bordkanten.

R ø r i n g av smør og sukker eller av eggeplommer og sukker. Smør og sukker presses ved hjelp av en treskje mot sidene av bollen eller fatet, inntil smøret er blitt bløtt, da røres sterkere, men a l l t i d med bunnen av skjeen presset mot sidene av bollen. I koldt vær kan smøret først bløtgjøres noget, men på ingen måte smeltes. Eggeplommer og sukker røres sammen med baksiden av skjeen til det er tykt.

Tørret frukt. Korinter kan renses med litt mel på en sikt eller overhelles kokende vann, men da må de skylles og tørres godt efter. Sultanarosiner renses på samme måte. Valensiarosiner må kløves og befries for stener efter å ha ligget i vann nogen minutter.

Kokte puddinger. Følgende regler må iakttas:

1. Formen må være absolutt tørr og smurt med avklaret smør. Smøret som skal avklares, legges i en kasserolle og kokes over svak varme, inntil 1) det osteaktige som utskiller sig, har lagt sig på bunnen, 2) inntil smøret er klart. Helst siles da smøret.

2. Formen må være helt fylt med røre.

3. Et hvitt puddingklæde dyppes i kokende vann, idet man holder i de 4 hjørner, vannet klemmes noget av mellem grytekanten og lokket og legges litt løst over formen, bindes rundt med tråd, knyt spissene på klædet sammen, så der dannes håndtak.

4. Vannet må fosskoke når formen settes i gryten.

5. Vannet må stå over formen.

6. Koker vannet inn, må nytt, kokende vann helles i.

7. Kok under lokk den bestemte tid.

8. Puddingen må stå nogen minutter før den hvelves, forat litt damp kan undvike.

Man kan også koke i de gammeldagse puddingformer med glør på lokket. Vannet må koke hele tiden, og kun nå til lokkekanten.

Dampede puddinger. Sett puddingen i en flatbunnet gryte med kokende vann; vannet må stå ¾ op ad formen; eftersom vannet koker bort, må nytt kokende vann tilsettes. Formen skal ikke være mer enn ¾ fylt, og dobbelt kjøkkenpapir, gjort vanntett med koldt smør, legges over istedenfor klæde; dette vilde hindre puddingen i å heves.

Formen kan også settes i en panne med vann i stekeovnen; vannet skal nå ¾ op ad formen. Vannet må ikke koke et øieblikk, mens dampingen eller pocheringen står på. Luften vilde da bli så overhetet at kremen vilde bli gjennemtrengt av en hel del små huller; vannet skal den hele tid holde en temperatur av 95° C.

Skal kremen eller puddingen hvelves ut, vender man forsiktig formen på fatet, lar den stå således et par minutter, og tar den så av.

Soufflé og omeletter. Formene skal helst ha

falset bunn, de skal smøres godt med avklaret smør og strøes med sukker. Stekes i en temperert ovn, forat souffléen kan bli ophetet helt igjennem. 2 minutter før souffléen tas ut av ovnen, strøes overflaten med glasursukker. En vellykket soufflé avhenger for en stor del av: 1) Om eggehvitene er passe stive. Først og fremst må eggene være friske, videre må man passe at plomme og hvite blir forsiktig skilt; en knivsodd salt has i hviten, og den luft som vispes inn, skal være så kold som mulig. 2) La ikke vannet i pannen koke; kun være like under kokepunktet. Det er en smaksak, enten man steker souffléen eller koker den i vannbad; det siste tar lengere tid. De må serveres øieblikkelig de er ferdige; blir de overstekt eller må stå, «faller de». Serveres i formen.

Beignetdeig. 1. Deigen må være arbeidet så glatt som mulig; sikt melet i bollen, og tilsett væsken kun litt efter litt i jevn stråle hele tiden.

2. Deigen skal slåes godt for å få inn så meget luft som mulig.

3. Deigen skal stå tillaget minst 1 time, forat melet kan svelle ut.

4. Deigen skal stekes i meget hett fett; fettet må være så hett for straks å gjøre skorpen på beigneten sprø og hindre den i å ligge og bli innfettet.

Visping av eggehvite. Eggehviten vispes helst i stentøisbolle; fortinnede eller emaljerte kar avsetter en viss fettethet, som hindrer hviten i å bli stiv, og karene ødelegges desuten. Visp fra først av langsomt og trekk hviten op med vispen; visp derefter hurtigere til hviten er ganske stiv. Man kan tilsette en knivsodd salt for hver tiende hvite fra begynnelsen av; det hjelper til å få hviten hurtigere stiv. Viser hviten tegn til å «korne», tilsettes straks til 10 hviter 1 spiseskjefull flormelis, hvorefter man visper igjen til hviten blir stiv.

Sukkerkoking. Ved koking av sukker til desserter bør helst benyttes en ufortinnet kobberkasserolle, som skures blank med eddiksyre og aske eller skurepulver for hver gang den benyttes. — Beste sort sukker, toppsukker, bør benyttes. Vannet må ikke være hårdt; har man kun hårdt vann, bør man til hvert ½ kg. sukker ta 15 gr. glykose (druesukker). Grytens kanter skal under kokingen holdes rene for sukker med en i koldt vann dyppet linklut eller liten børste, ellers ødelegges lett sukkeret. Skum må fjernes, da det kan bli årsak i at sukkeret sukrer sig.

De forskjellige grader til hvilke sukker kokes, er følgende: I. Den tynne tråd 101½° C. II. Den tykke tråd 105½° C. III. Den lille perle 113½° C. IV. Den store perle 120° C. V. Den lille boble 125° C. VI. Den store boble 129° C. VII. Den lille kule 131° C. VIII. Den store kule 137° C. IX. Det lille knekk 161° C. X. Det store knekk 171° C. XI. Karamell 195° C.

Den tynne tråd.

1 kg. toppsukker
½ l. vann.

Sukkeret skal være fullstendig opløst i vannet, innen det settes over varmen; kokingen skal derefter skje over rask varme, skummes når det koker; sukkeret skal ikke røres i under kokingen. Kok nogen minutter; dypp pekefingeren i sirupen, klem til med tommelfingeren; ved straks å skille fingrene, trekkes sukkeret ut i en fin tråd, som lett brekkes på kort avstand, og sukkeret er kokt til den tynne tråd.

Den tykke tråd.

Kok sirupen litt lenger; gjør den samme prøve, og kan tråden trekkes lenger uten å brekkes, er sirupen kokt til den tykke tråd.

Den lille perle.

Fortsett kokingen nogen øieblikk, forsøk som før. Når tommelfingeren og pekefingeren kan fjernes litt langt fra hinannen, uten at tråden brekkes, er sukkeret kokt til den lille perle.

Den store perle.

Efter litt lengere koking dyppes pekefingeren igjen, strekk tommel- og pekefingeren så langt som mulig fra hinannen; forblir tråden hel, er sukkeret kokt til den store perle.

Den lille boble.

Kok litt lenger, dypp en skumskje i sirupen, før den lett over gryten og blås gjennem hullene. Hvis der viser sig små bobler på den annen side, er sukkeret kokt til den lille boble.

Den store boble.

Fortsett kokingen, forsøk som før; såsnart sukkeret kan dannes i større og hårdere bobler, er sukkeret kokt til den store boble.

Den lille kule.

Dypp pekefingeren i koldt vann, derefter i sukkeret og igjen hurtig i vannet. Når sukkeret kan rulles til kule mellem tommel- og pekefingeren, er sukkeret kokt til den lille kule.

Den store kule.

Fortsett kokingen og gjør samme prøve; så snart sukkeret kan trilles til en større og hårdere kule, er sukkeret kokt til den store kule.

Det lille knekk.

Kok nogen sekunder lengere; dypp pekefingeren i sukkeret; hvis sukkeret kleber ved fingeren, men brekkes med en lett støi eller kleber ved tennene, er sukkeret kokt til den lille knekk.

Det store knekk.

Kok et øieblikk lengere, dypp pekefingeren i koldt vann, derefter igjen i sukkeret og igjen hurtig i vannet; knekker nu sukkeret som glass, er sukkeret kokt til den store knekk. Sukkeret må da straks tas av ilden, da nogen få sekunders videre koking vil gjøre det til karamell.

For å hindre sukkeret i å korne, kan man tilsette et par dråper citronsaft eller 1 spiseskjefull druesukker pr. ½ kg. sukker.

Spunnet sukker I.

½ kg. toppsukker
¼ l. vann
½ teskje kremortartari.

Smelt sukkeret i vannet og kok til det store knekk, tilsett kremortartarien, sett gryten tilside og prøv stadig vekk sirupen ved hjelp av en skje, og ta den, straks den løper i fine tråder fra skjeen til pannen. Ta en stor kniv i venstre hånd, lett smurt med olje, hold den i en horisontal stilling, og spinn sukkeret i fine tråder ved å bevege skjeen uophørlig til og fra over den flate kniv. Forat sukkeret skal bli vellykket, må man ikke stå i trekk eller fuktig luft.

Spunnet sukker II.

250 gr. toppsukker.
1¼ dcl. vann
8 gr. glykose.

Sukkeret smeltes i vannet, kokes derefter til det store knekk, tilsettes glykosen, avkjøles hurtig ved at kjelen dyppes et øieblikk i koldt vann; derpå stilles den litt på skrå i en krans av halm. En marmorplate eller et par stekeplater smøres lett med olje. En pinne smøres med olje og legges på platen, men med så meget under pinnen at denne står godt op fra platen. Med en visp eller bred gaffel slynges sukkeret til høire og venstre over pinnen til man får den mengde man behøver. Trådene skjæres over med en varm kniv og svøpes straks om den ting, som skal pyntes. Sukkeret kan farves med forskjellige sukkerfarver.

Klaring av sukker.

1½ kg. sukker
1 l. vann
2 eggehviter

Sukkeret opløses i vannet, men uten at dette blir videre varmt. Visp eggehvitene, rør den varme eller lunkne sukkersirup i og ha alt tilbake i gryten. Når sirupen koker, tilsettes ¾ dcl. koldt vann, dette gjentas 3 ganger, idet man i det hele bruker ¼ l. vann. Gryten tas av ilden og står tildekket i 10 minutter, siles derefter gjennem sileklæde og er ferdig til bruk.

Glasur-sukker.

Flormelis siktes og opbevares i sukkerdåse med lokk, som er gjennemboret av mange små huller. Den ting som skal glaseres, strøes med dette sukker, settes derefter i het ovn, sukkeret vil smelte efter et par minutter, brunes derefter til blank karamell.

Sukkerkorn.

Toppsukker støtes grovt, siktes gjennem en grov sikt, derefter gjennem en finere sikt. Sukkerkornene, som er igjen i sikten, kan farves, idet kornene legges utover et stykke papir og tilsettes et par dråper fruktfarve. Sukkeret gnides i hånden til farven er jevnt fordelt; tørres i ikke for varm ovn og opbevares tildekket på et tørt sted.

Glasur.

Sukkerglasur. 125 gr. flormelis, 1 eggehvite, 1 dessertskje citronsaft; dette røres sammen i 20 minutter til samme kant; glasuren skal da være snehvit, skummende og tyktflytende; strykes over med kniv.

Glasur, grønn. 60 gr. pistacier, 125 gr. flormelis, 1 spiseskje appelsinsaft, ½ teskje citronsaft. Pistaciene skåldes og støtes sammen med sukkeret, blandes derefter med appelsin- og citronsaften. Kan farves mere grønn med litt spinatfarve.

Glasur, rum-. 125 gr. flormelis, saft av ½ citron, 1 spiseskje rum.

Sjokolade glasur. 140 gr. sjokolade, 80 gr. flormelis, 2 eggehviter. Sjokoladen smeltes op over en dampende vannkjel, irøres det siktede sukker, og litt efter litt tilsettes eggehvitene, inntil glasuren er tyktflytende.

Glasur til utsprøitning. 1 eggehvite, 150 gr. flormelis, 4 dråper citronsaft eller 1 teskje eddik; dette røres i 20 minutter. Sprøites gjennem pergamentpapirkremmerhus.

Glasur til overstryking.

2¼ dcl. farin
¾ dcl. fløte
1 teskje smør
1 teskje vaniljesukker.

Alt has i en litt tykk gryte og koker 12—15 minutter eller til det tykner. Rør ikke meget under kokingen, men når

den er ferdig, tas gryten av, og man rører litt i glasuren, så den blir blank. Strykes over kaken med kniv. Er det formkake, helles den over, når kaken er avkjølet. Kan skjæres i skiver, når glasuren er stivnet.

Glasur trykkes igjennem et spisst kremmerhus.

Glasur som skal gjemmes et par dager, dekkes med et vått klæde; klædet må stadig holdes fuktig; dette hindrer at glasuren tørrer på overflaten.

Glasur påsmøres med en kniv, dyppet i hett vann.

Bakverk med glasur må tørres nogen minutter i ovnen; ovnsdøren må stå åpen forat glasuren skal bli blank; må ikke stå lenge i ovnen, ti da blir den flytende og revner.

Sukker til smak.

Citronsukker: 2 citroner vaskes godt, skallene avrives med sukker, store stykker crushed; det gule skrapes igjen av sukkeret med en kniv; tørres i ovnen på et stykke papir; støtes sammen med 125 gr. hvitt sukker; opbevares i lukkede glass eller bokser.

Appelsinsukker tilberedes ganske som citronsukker.

Vaniljesukker. En stang vanilje (beste sort) skjæres i ganske små stykker, tørrer — ikke i ovnen —; 60 gr. sukker støtes sammen med vaniljen, siktes; det som blir igjen i sikten, støtes igjen med 30 gr. sukker, siktes påny; has på godt tillukkede glass eller bokser og opbevares på et tørt sted.

Kanelsukker. En stang kanel, ca. 15 cm. lang, tørrer man litt, og tilberedningen er ganske som ved vaniljesukker.

Bruk av gelatin.

Man kan som regel gå ut fra, at en plate gelatin veier 2 gr. Bløt den i koldt vann i 10 minutter, klem den lett op av vannet, ikke kryst den; klipp den op i små stykker, legg den i en kopp og opløs den over en dampende vannkjel, avkjøl den et øieblikk og sil den straks under sterk vispen i kremen. Silen må holdes like ned til kremen under silingen. Hell massen straks i formen.

Beregn 9 plater gelatin til 1 l. væske. 5 plater gelatin til ½ l. væske.

Vil man ha kremen lyserød, tas 7 plater hvit og 2 plater rød gelatin.

Forat fromasjen ikke skal revne når den vendes av formen, bør denne være fylt til randen. Når fromasjen er stiv, løsnes den forsiktig i

kanten med myk kniv; vendes **midt** på fatet eller vasen; **ryst** ikke formen; slipper den ikke, bør man legge et klæde, opvridd i kokende vann, op på bunnen av formen. Hvor intet annet er sagt, er dessertene beregnet til 6 personer.



Appelsinbavaroise.

Appelsinbavaroise.

10 plater gelatin
½ dcl. vann
½ citron
50 gr. sukker
4 dcl. fløte
2 dcl. appelsinsaft.

Den overskylte, opklippede gelatin opløses i vannet. Den utpressede, silte citron- og appelsinsaft blandes med sukkeret, røres godt til sukkeret er smeltet; tilsettes den stivvispede fløte og den opløste gelatin. En helst glatt form skylles med koldt vann, strøes med sukker. 1 à 2 appelsiner befries for skall og alt hvitt; stykkene tas fra hinannen, og med disse pyntes bunnen og om kantene av formen. Kremen helles med forsiktighet i. Hvelves, når den er stiv. Serveres med appelsinsaus.

Appelsinpudding I.

(Pouding à l'orange.)

10 appelsiner
¼ kg. sukker
1 dcl. vann
6 plater gelatin
3¾ dcl. fløte.

Sukkeret småkoker med vannet i 10 minutter, tas av ilden; tilsettes den av 1 appelsinene utpressede saft, røres til det er koldt, tilsettes den opløste gelatin og den stivvispede fløte. Has i vætet form.

Appelsinpudding II.

(Pouding à l'orange.)

6 appelsiner
2 citroner
300 gr. sukker
½ l. fløte
10 plater gelatin
1 dcl. vann.

Den skylte gelatin klippes i småstykker og opløses i det lunkne vann, røres i den utpressede, silte appelsin- og citronsaft og tilsettes sukkeret og den stivvispede fløte. Has i vætet form, der er strødd med sukker.

Appelsinsoufflé.

(Pouding soufflé à l'orange.)

70 gr. smør
50 gr. sukker
3 dcl. fløte
skall og saft av ½ appelsin
5 eggeplommer
3 eggehviter.

50 gr. smør smeltes i en gryte, tilsettes sukkeret og fløten, settes over ilden, og røres i til det står i koken, helles op. De 20 gr. smør røres koldt i, og massen røres med skje, til den blir kold. Det finrevne appelsinskall, appelsinsaften og eggeplommene røres i, én efter én, idet man rører i kremen ½ time; til sist has de stivvispede hviter i, og massen helles i smurt omelettfat, strøes over med glasursukker (se side 467) og steker ½ time i varm ovn.

Appelsinfromasj I.

2 appelsiner
1 citron
4 egg
125 gr. sukker
1¼ dcl. rabarbravin
5 plater gelatin.

Appelsinene og citronen presses gjennem presse, saften siles. Sukker og eggeplommene vispes ½ time, tilsettes appelsin- og citronsaften, vinen. Røres over varmen til det tykner og står i koken, men skal ikke koke; vispes til det er koldt; tilsettes de stivvispede eggehviter og den opløste gelatin.

Hvelves når den er stiv.

Appelsinfromasj II.

2 egg
100 gr. sukker
1 dcl. vin
7 plater gelatin
4 appelsiner
2 dcl. fløte.

Eggeplommene og sukkeret røres ¼ time, tilsettes vinen, saften av 2 appelsiner og den opløste gelatin, røres til det begynner å stivne. Fløten, som er stivvispet, og likeledes de stivvispede hviter has i. Fromasjen legges i en i koldt vann skyllet form lagvis med de to rensede og i skiver skårne appelsiner. Vinen kan sløifes. Hvelves når den er stiv.

Citronfromasj kan lages på samme måte. Bruk da 2 citroner, saft av begge og det revne skall av den ene. Som regel tas litt mere sukker.

Ananaspudding.

2½ dcl. fløte
1 liten boks ananas
50 gr. sukker
1 citron
2 egg
6 plater gelatin.

Eggeplommene røres ¼ time med sukkeret, tilsettes den utpressede citronsaft og den opløste gelatin. Fløten og eggehviten stivvispes hver for sig og has i eggene tillikemed den småskårne ananas. Has i vætet form, strødd med sukker, og hvelves når den er stiv.

Ananasfromasj.

4 eggeplommer
125 gr. sukker
¾ l. fløte
9 plater gelatin
200 gr. ananas
½ citron



Ananas med vaniljeris.

Eggeplommene vispes med sukkeret ¼ time, tilsettes en halv liter fløte, settes over ilden og varmes under omrøren til det blir godt jevnt. Gelatinen opløses som ovenfor forklart (se side 468), has i kremen. Når denne er omtrent kold, has citronsaften og resten av fløten i; denne skal være stivvispet. Kremen legges i vætet form lagvis med småstykker ananas, settes på is eller et koldt sted inntil anretningen. Formen hvelves på fat eller vase og pyntes med ananasskiver. Til 8 personer.

Ananas med vaniljeris.

1 boks hel ananas
250 gr. risengryn
vann
½ l. melk
150 gr. sukker
salt
50 gr. smør
½ vaniljestang
8 eggeplommer
2 epler
2 bananer.

Eggekrem:

30 gr. sukker
½ l. melk
3 eggeplommer.

Ananasen skjæres loddrett i to deler; disse skjæres derefter rett ned i skiver. En litt høi, rett form skylles med koldt vann, strøes med sukker og beklædes med ananasskivene, den ene ganske litt over den annen; bunnen klædes også. — Risengrynene skylles i koldt vann, settes over ilden med så meget koldt vann, at det står godt over. Straks vannet koker, helles det fra, grynene settes derefter over ilden i den kokende melk, tilsettes sukker, salt og smør samt vaniljen; røres i til det koker op, lokk legges på, og gryten settes i varm ovn i 25 minutter, røres ikke i. Eggeplommene røres i med en gaffel, én efter én. Vaniljerisen fylles i formen, en fordypning gjøres midt i risen, og heri fylles en blanding av



Appelsinterte.

kokte, opskårne epler, bananer og 1 skje smått skåren ananas samt eggekremen. Til kremen gis sukkeret og melken et opkok, helles litt efter litt, under vispen, i de vispede eggeplommer. Dekkes med vaniljerisen. Står koldt 3 à 4 timer, hvelves og omgis med kløvede, overskårne bananer og ananasskiver. Til 10 personer.

Alexandrapudding.

2 eggeplommer
125 gr. sukker
vanilje
½ l. fløte
15 gr. gelatin
1 dcl. rum.

Eggeplommene røres godt med sukkeret, tilsettes vaniljen, den stivvispede fløte, rum og den opløste gelatin. Helles straks i vætet form. Hvelves når den er stiv, serveres med rød saus.

Appelsinterte.

Butterdeig, laget av 250 gr. hvetemel, se side 17—18.
8 egg
125 gr. sukker
2 citroner
1 dcl. hvitvin eller stikkelsbærsaft
appelsiner.

⅔ av butterdeigen utkjevles ¼ cm. tykk og skjæres rund; kanten bestrykes med egg. Resten av butterdeigen utrulles til en tykk strimmel, som legges rundt i kanten av butterdeigsbunnen; kanten kruses ved hjelp av en melet kniv — baksiden av kniven. Pensles med vispet egg og stekes lys gulbrun i varm ovn.

De 8 eggeplommer, sukkeret, saften av citronene og vinen vispes koldt sammen, settes over ilden og røres i til det tykner — som en krem— tas av ilden, røres til det er godt avkjølet, tilsættes de stivvispede hviter. Kremen fylles i den ferdigstekte terte, strøes med sukker og settes 5 minutter i ovnen. — Når kaken er kold, belegges den med rensede fin-

skårne appelsinskiver, som bestrøes tykt med sukker, eller hele kaken belegges med de enkelte appelsinstykker, helst avvekslende blodappelsiner og andre. Serveres med appelsinsaus.

Appelsinkompott.

8 appelsiner
100 gr. sukker
1 dcl. vann.

Av sukker og vann kokes en klar sirup, avkjøles. Appelsinene skrelles, alt hvitt fjernes, og appelsinene skjæres tversover i tynne skiver, alle kjerner tas vekk. Appelsinene legges i glasskål, sukkerlaken helles over. Kompotten bør helst stå 1 time på is, før den serveres. Istedenfor å koke lake, kan man strø sukker mellem appelsinskivene.

Artistkompott.

200 gr. sukker
4 dcl. vann
1 dcl. portvin eller madeira
½ kg. epler
½ kg. pærer
2 bananer
2 appelsiner
200 gr. vindruer
3 spiseskjeer morellsyltetøi.

Vann og sukker koker til det er skummet og klart, ca. 12 minutter, siles, avkjøles og helles op i dyp glasskål, tilsettes vinen. Den utsøkte frukt skrelles, deles pent op, — bananene skjæres i ½ cm. tykke skiver tversover, appelsinene befries for kjerner og alt hvitt og skjæres i skiver, vindruene befries for kjerner —, blandes og legges i sukkerlaken, omrøres forsiktig, og står på is i 2 timer før serveringen. Småkaker serveres til.

Appelsin- og banankompott.

6 modne bananer
appelsinsirup
10 pistacier
½ citron.

De rensede bananer overhelles med kokende vann, står 1 minutt, vannet helles fra, bananene tørres på klæde og dekkes derefter med appelsinsirup; settes op på fat i form av pyramide, strøes over med rensede, skåldede, hakkede pistacier. Til sirupen kokes 2 dcl. appelsinsaft og saften av ½ citron med ½ dcl. sukker 5 à 6 minutter. Sirupen må være temmelig jevn.

Aprikoskompott.

(Abricots.)

Aprikosene skal skrelles, enten man benytter frisk eller hermetisk nedlagt frukt. Syltede aprikoser bør som regel gis et opkok før de benyttes.

300 gr. tørrede aprikoser
100 gr. sukker
4 dcl. vann.

Aprikosene skylles godt i lunkent vann og legges natten over ibløt i det kolde vann og sukkeret. Aprikosene settes da over ilden,



Aprikos à la Condé.

koker til de er møre, legges op med hulslev, og laken kokes inn med mere sukker, om man vil ha den søtere. Helles over frukten. Serveres kold med stivvispet fløte.

Aprikoser à la favorite.

(Abricots à la favorite.)

Makroner
aprikoser
sukker
sherry
kremfløte.

Makronene legges på et fat, dynkes med vinen; på hver makron legges en godt vasket, kokt og skrellet aprikos, denne strøes med litt sukker. På hver aprikos legges stivvispet fløte, sprøitet gjennem sprøitepose eller kremmerhus.

Aprikos à la Condé.

(Abricots à la Condé.)

125 gr. sukker
4 egg
½ teskje vaniljepulver
1 teskje likør
90 gr. siktet hvetemel
60 gr. smeltet smør
aprikoser
fløte.

Sukker og egg blandes sammen i en gryte eller bolle, som kan stå på komfyrplaten, visp hurtig til deigen blir tykk og kan trekkes ut som bånd, og først langsomt samler sig når skjeen settes tilbake. Vanilje, likør og det siktede mel røres i; det smeltede smør helles i med stor forsiktighet. Deigen has i smurt og melet, lav, glatt form i ca. 2 cm. tykkelse. Stekes lysegul ved jevn varme. Uttas, vendes og utstikkes med glass eller rundt jern. Kakene overstrykes med et lag eggekrem, et lag fløtekrem legges herover.

Eggekrem:

1¼ dcl. fløte
1 teskje potetesmel
1 egg
1 spiseskje sukker
½ teskje vaniljepulver.

Melet utrøres med fløten og gis et opkok. Egg, sukker og vaniljen røres hvitt, blandes med den kokende fløte, settes over ilden og røres i,

til kremen står i koken; ophelles straks og røres i til den er avkjølet. En kokt, skrellet aprikos legges midt på fløten med den utvendige side opad.

Marengsaprikoser.

Sukkerbrød
kokte aprikoser
2 eggehviter
100 gr. flormelis.

Av et almindelig sukkerbrød utstikkes runde kaker; de bør ikke være mer enn vel 1 cm. tykke. Kakene stenkes med litt vin eller aprikossaft, om det er hermetiske. Midt på hver kake legges en aprikos; Marengsmasse sprøites omkring denne. Fatet settes i ikke for varm ovn til marengsen blir svakt lysegul.

Til marengs vispes eggehvitene først sakte til de blir «porøse», senere sterkere, og fortsett vispingen i 10 minutter efter at hvitene er så stive at fatet kan vendes, sukkeret røres nu forsiktig i:

Citronpudding.

(Pouding au citron.)

4 egg
250 gr. sukker
skall og saft av en citron
11 plater gelatin
½ l. fløte.

Eggeplommene og sukkeret vispes sammen i 20 minutter, tilsettes den opløste gelatin (se side 468), det revne skall og saften av citronen, den stivvispede fløte og til sist de stivvispede eggehviter. Fylles i vætet form, strøes med sukker og står på is eller koldt i 3—4 timer. Hvelves på et flatt fat og serveres med småkaker.

Jordbær kan legges lagvis med kremen i formen, likesom puddingen kan pyntes med jordbær når den er ferdig. Til 6 à 8 personer.

Citronfromasj.

(Fromage au citron.)

1 l. søt fløte
2 eggeplommer
50 gr. sukker
1 citron
15 gr. rød gelatin
15 gr. hvit gelatin
2 dcl. vann.

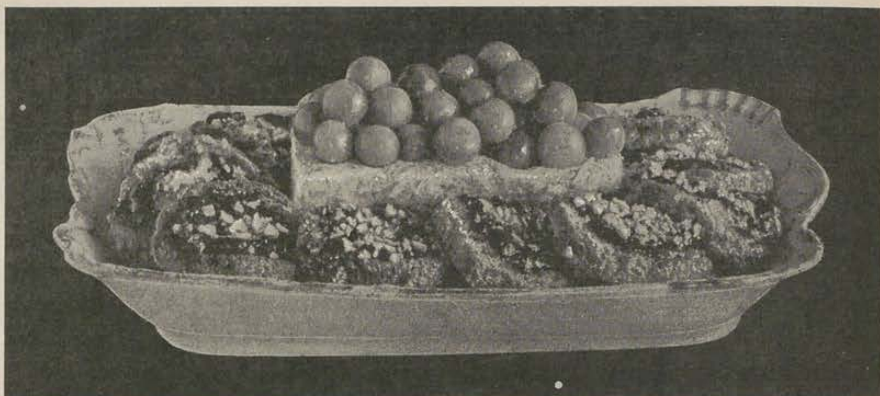
Eggeplommene og sukkeret vispes ¼ time, tilsettes den stivvispede fløte samt det revne skall og den utpressede saft av citronen. Deles i to deler; i den ene del ivispes den røde gelatin, opløst i én dcl. vann, i den annen del den hvite gelatin, opløst i den annen dcl. vann.

Det hele blandes sammen, men røres så lite som mulig, så den ser stripet ut. Fylles i vætet form, hvelves når den er stiv. Serveres med rød saus eller syltetøi. Til 10 à 12 personer.

Sjokoladefromasj.

(Fromage au chocolat.)

375 gr. sjokolade
20 gr. gelatin
¾ l. melk
¾ l. fløte
1½ teskje vanilje.



Morellfritters

Sjokoladen, melken og halvparten av gelatinen kokes sammen, helles i formen, og hvelves rundt i denne til det stivner. Fløten vispes til krem, irøres vaniljen og resten av gelatinen, som er opløst i ½ dcl. vann. Kremen fylles inneni formen. Hvelves når den er stiv. Til 10 à 12 personer.

Sjokoladepudding.

(Pouding of chocolat.)

1¼ plate sjokolade
3½ dcl. fløtemelk
40 gr. sukker
15 gr. gelatin
3½ dcl. kremfløte.

Sjokoladen, melken, gelatinen og sukkeret gis et opkok; ophelles, og når det er godt avkjølet, tilsettes den stivvispede fløte. Has i en vætet, sukkerstrødd form; hvelves når den er stivnet, og kan pyntes med stivvispet fløte. Til 6 à 8 personer.

Dronning Louise pudding.

(Pouding à la reine Marie Louise.)

3 eggeplommer
80 gr. sukker
¼ stang vanilje
12 gr. gelatin
½ l. fløte
¾ dcl. sherry.

Eggeplommer, sukker, vanilje, gelatin og 3 dcl. fløte settes over ilden, bringes til kokepunktet, men må ikke koke; tas av ilden. Avkjøles godt, tilsettes sherryen og resten av den stivvispede fløte. Fylles i vætet form; hvelves når den er stiv. Serveres med rød saus.

Banansoufflé.

(Bananes soufflées.)

¾ dcl. melk
30 gr. sukker
1 spiseskje hvetemel
15 gr. smør
2 eggeplommer
3 eggehviter
6—8 bananer.

En fjerdedel av hver banan skjæres av langsefter; det innvendige kjøtt skrapes ut, uten

at skallet beskadiges. Melken gis et opkok med sukkeret, melet, utrørt med litt kold melk, tilsettes, koker et par minutter, tas av ilden, irøres smøret, eggeplommene og tilsist de stivvispede eggehviter. Banankjøttet, som er presset gjennem hårsikt, røres i. Legges i stjerneform på fatet og settes i varm ovn 6—8 minutter.

Morellfritters.

(Croûte aux fruits.)

Franskbrød (uten skorpe)
2 eggeplommer
½ l. melk
1 spiseskje sukker
1 spiseskje revet appelsinskall
makronsmuler
kavring
30 gr. mandler
100 gr. smør
marmelade
moreller.

Brødet skjæres i 1 cm. tykke skiver, overhelles eggeplommene, vispet med melken, tilsatt sukker og appelsinskall. Stykkene tas op, drypper litt av, vendes i blandet makronsmuler og støtt kavring, legges på panne i det godt varme, avklarede smør; legges op, bestrykes med litt fruktmarmelade, strøes med de skåldede, hakkede mandler. Anrettes på avlangt fat, den ene litt over den annen, omkring en ristet brødsokkel, i hvilken er gjort en fordypning til de syltede moreller. Annen frukt kan naturligvis benyttes istedenfor moreller.

Saften fra frukten kan tilsettes litt rismel og gis et opkok, om man vil ha jevnere saus.

Stekt brød à la parisienne.

(Croûte à la parisienne.)

Brød
glasursukker
praline
ananas.

Brødet skjæres i ½ cm. tykke skiver, strøes med glasursukker og settes i varm ovn til de er glasert; dekkes med praline, tørres lett i ovnen, oplegges på fat i rundkrets; tynne skiver ananas, skåret i spiss, stilles litt høit i rundkrets innenfor brødet; i midten fylles med forskjellig blandet frukt, jevnet med aprikospuré, tilsatt litt madeira. Brødene kan også dekkes med kastanjepuré, tilsatt litt vanilje og overstrødd med skåldede, hakkede, lett brunede mandler.

Arme riddere.

Franskbrød
30 gr. mandler
2 egg
½ l. fløtemelk
1 spiseskje sukker
1 teskje kanel eller vanilje
smør.

Brødet, som gjerne kan være et par dager gammelt, skjæres i fingertykke skiver, skorpen skjæres bort. Mandlene skåldes, skaves op langsefter og stikkes inn i brødskivene. Eggene og fløtemelken vispes sammen, og



Blanc-Manger.

heri legges skivene til de er gjennembløtt; tas forsiktig op, strøes med sukker og kanel, som er blandet sammen, stekes lyse gulbrune i smør eller smultgryte. Serveres varme med sukker til.

Rike riddere.

Franskbrød
50 gr. mandler
50 gr. flormelis
2 dcl. eplemos
3 dcl. fløte
2 dcl. støtt kavring
100 gr. smør.

Brødet, som bør være et par dager gammelt, skjæres i tynne skiver; mandlene skåldes og males, støtes derefter i morter sammen med sukkeret og vannet til en fin deig. Mandelmassen strykes over en brødskive og eplemosen over en annen skive, hvorefter skivene legges sammen, dyppes i fløten, vendes i den støtte, siktede kavring og stekes pent gulbrune i smør. Serveres varme med sukker.

Blanc-manger.

(Blanc-manger.)

100 gr. søte mandler
2 gr. bitre mandler
4 dcl. vann
100 gr. sukker
1 skje melk
6 dcl. kremfløte
6 plater gelatin.

Mandlene skåldes og gjennemfuktes med vann for å bli hvite; tørres på klæde. Males på mandelkvern og støtes godt med melken. Sukkeret og vannet kokes til en lake, og heri trekker mandlene i 20 minutter; presses gjennem presse. Fløten vispes stiv, tilsettes den kolde sukkerlake med mandler og den opløste gelatin. Man kan dele blandingen i 3 deler; farve en del rød med karmin, en grønn med spinatfarve og be-

holde den tredje del hvit, eller til denne siste kan man tilsette saft og skall av 1 appelsin. Først legges da den grønne del i formen, derefter den gulhvite og sist den røde. Fylles i vætet, sukkerstrødd form. Settes på is eller koldt og hvelves, når den er stiv. Istedenfor mandler kan man tilsette citron, appelsin, nøtter, likør, 1 likørglass fullt til 1 liter krem, eller fruktpuréer. Like meget fruktpuré som krem, men da 12 plater gelatin. Til 4 à 5 personer.

Banan-blanc-manger.

300 gr. bananer
40 gr. sukker
¼ l. fløte
4 plater gelatin
saft av ¼ citron.

Bananene renses, presses gjennem hårsikt og blandes med sukker, tilsettes den på vanlig måte opløste gelatin. Tilsist has den stivpiskede fløte og citronsaften i. Kremen has i form der er vætet over vanndamp og strødd med sukker.

Bananer med ris.

Bananer
ris
fløte.

Finskårne bananskiver blandes med ristet ris; står ca. 1 time. Ved anretningen legges den stivpiskede fløte over.

Bringebærfromasj.

¼ l. bringebærsaft
15 gr. rød gelatin
45 gr. sukker
½ l. fløte

Bringebærsaften lunkes over varmen, tas av og tilsettes den opløste gelatin og tilsettes sukkeret. Til sist has den stivvispede fløte i. Settes koldt til det er stivnet, hvelves og serveres med litt stivvispet fløte eller eggekrem.

Den hvite dame.

4 egg
30 gr. sukker
8 plater gelatin
4 dcl. fløte
50 gr. brente mandler
1½ dcl. stikkelsbærsyltetøi.

Eggeplommene og sukkeret røres ¼ time, tilsettes de brente, støtte mandler og stikkelsbærsyltetøiet uten saft. Fløten og eggehviten vispes hver for sig, og alt blandes sammen tillikemed den opløste gelatin. Helles i vætet form, hvelves når den er stiv, og serveres med bringebærsaus. Til 4 à 6 personer.

Bavaroise.

(Bavaroise à la crème.)

200 gr. sukker
7 eggeplommer
3¾ dcl. melk
½ vaniljestang
10 gr. gelatin
3¾ dcl. kremfløte
45 gr. sukker
10 gr. vaniljesukker (se side 468).

Eggeplommene og sukkeret vispes ¼ time, tilsettes den kokende melk, hvori vaniljestangen har trukket, samt den opklippede gelatin, dyppet i koldt vann. Settes over ilden, og vispes i til det står i ko-

ken. Siles op i en bolle, idet man av og til rører i den. Når det er godt avkjølet og viser tegn til å stivne, tilsettes den stivvispede fløte, de 45 gr. sukker og vaniljesukkeret. Has i vætet og sukkerstrødd form smurt med mandelolje, eller man kan dekke formen med et tynt lag sukker, kokt til karamellstadiet; dette gir god smak og ser pent ut når fromasjen er hvelvet. Før anretningen dyppes formen hurtig i varmt vann.



Valnøttbavaroise.

Bavaroise.

Bavaroise kan lages av fruktpuré; ½ l. sukkersirup til ½ l. puré, hertil saft av 3 citroner, 30 gr. gelatin og ½ l. vispet fløte. Rå frukt kan legges i. Til 6 à 8 personer.

Bavaroise.

Bavaroise kan også blandes i samme form, idet man kan klæ formen med bavaroise à la crème, derefter fylle formen med jordbær-, ananas-, sjokolade-bavaroise eller også en frukt-bavaroise.

Valnøttbavaroise.

100 gr. valnøtter
2 dcl. melk
5 eggeplommer
125 gr. sukker
5 plater gelatin
½ l. fløte.

Valnøttene males eller støtes og blandes med den kokende melk, avkjøles, eggeplommene røres med sukkeret ¼ time, tilsettes valnøttmassen og vispes over ilden til det tykner eller står i koken; tas av ilden, irøres den opløste gelatin, og når det er godt avkjølet, has den stivvispede fløte i. Has i vætet, sukkerstrødd form, pyntet med halve valnøtter. Valnøttene kan også settes på, efterat kremen er hvelvet ut. Pyntes også med stivvispet fløte. Til 6 à 8 personer.

Jordbærfromasj.

4 eggeplommer
125 gr. sukker
¾ l. fløte
9 plater gelatin
200 gr. friske jordbær.

Eggeplommene vispes med sukkeret ¼ time, tilsettes ½ l. fløte; settes over ilden og varmes under omrøren til det blir godt jevnt, men skal ikke koke. Gelatinen utbløtes i koldt vann i 20 minutter, tas

op, opløses og has i kremen. Når denne er omtrent kold, has resten av fløten i; denne skal være stivvispet. Kremen legges i vætet form lagvis med jordbærene, settes på is eller et koldt sted inntil anretningen. Formen hvelves på fat eller vase, og fromasjen pyntes med jordbær.

Fruktpai.

1 kg. epler
½ kg. pærer
½ kg. plommer
sukker
butterdeig av ¼ kg. smør.

Eplene skrelles, deles i 2—4 deler, kjernehusene tas vekk, pærene behandles på samme måte, plommene befries for stenene. Frukten blandes og legges høit i et ildfast, avlangt fat med en glatt, utstående kant. Mellem frukten strøes sukker efter smak. Eplene alene kan brukes eller også rabarbra.

Deigen kjevles ut ikke for tynn og i form av fatet. Kanten av fatet vætes med koldt vann; en kant skjæres av butterdeigen, samme bredde som kanten av fatet; legges rundt dette og trykkes lett til. Et butterdeigslokk legges over hele fatet; trykkes lett sammen rundt kanten, idet der vætes lett; kanten deles op eller merkes op med en melet kniv, dannes i tunger ved å presse deigen litt ut med venstre tommelfinger og trekke til sig deigen med baken av kniven. I midten av formen pyntes med 5 butterdeigsblade; deigen kjevles hertil noget tynnere, skjæres i 2—3 fingerbrede remser, der skjæres i spiss firkant; årer i bladene merkes med den melete kniv; settes lett bøiet til hinannen. Lokket og bladene (ikke kanten) pensles med vispet egg. Steker i varm ovn ½ til ¾ time.

Brioche à la parisienne.

½ kg. hvetemel
10 gr. gjær
lunkent vann
50 gr. sukker
375 gr. smør
½ teskje salt
½ dcl. melk
10 egg.

Melet siktes. ⅓ tas fra til senere bruk. I midten av det øvrige mel gjøres en fordypning, og heri legges gjæren; bland dette sammen med litt lunkent vann til en bløt deig. Arbeid deigen sammen og skjær et kors i midten av den. Settes tildekket på et lunt sted. I det øvrige mel gjøres også en fordypning, og heri legges salt, sukker, melk og 125 gr. smør samt 4 egg. Arbeides godt sammen fra midten av, idet melet litt efter litt arbeides inn. Når deigen er jevn og riktig godt arbeidet, gjøres en fordypning i den, og heri legges 1 egg, arbeides godt, og således fortsettes, inntil alle egg er benyttet. Resten av smøret og 180 gr. mel, som er rørt



Brioche à la parisienne.

sammen, blandes litt efter litt i deigen. Deigene blandes sammen i små porsjoner til det hele er godt og jevnt blandet. Nu arbeides gjærdeigen, som skal være hevet til det dobbelte, inn på samme måte. Deigen dekkes og skal helst heves i 12 timer. Deigen kan, når den er hevet i 4 timer, tilsettes 60 gr. smør, som er rørt ganske bløtt. Deigen legges derefter i en godt smurt form, som kun må være ⅔ fylt. Står til deigen har hevet sig til formens kant, på et lunt sted, pensles på overflaten med smeltet smør og stekes i en ikke for varm ovn. Når kaken er ferdigstekt, hvelves den, stenkes over med en blanding av likør, sukker og vann, som skal være noget varmt, men ikke koke. Kaken glaseres, legges på rundt fat, hvor er lagt et kakepapir. Serveres kold og fylles i midten med is eller en eller annen fruktkompott med krem over. Til 12 personer.

Favorittpudding.

350 gr. franskbrød
9 dcl. kokende melk
1 teskje vaniljesukker
250 gr. sukker
10 egg.

Brødet skjæres op, påhelles den kokende melk, vaniljen og sukkeret. Ligger til brødet er godt utbløtt, ca. 1 time; presses gjennem hårsikt eller dørslag, tilsettes 4 hele egg, som er vispet godt sammen, 6 eggeplommer, én efter én, og tilsist 4 stivvispede hviter. Has i godt smurt og strødd form, helst randform, koker i vannbad i ovnen ½—¾ time. Hvelves og serveres med eggekrem eller fruktsaus. Puddingen

kan også serveres kold med bringebærsaus eller følgende hvitvinsaus. Til 6 à 8 personer.

Hvitvinsaus.

250 gr. sukker
6 eggeplommer
½ l. hvitvin.

Sukker og eggeplommer vispes ½ time, ihelles hvitvinen. Has i emaljert gryte, som settes i en annen gryte med kokende vann; vispes til det er skummende og vokset til det firedobbelte. En trang eller smal gryte er best å bruke.

Brødpudding I.

½ kg. rugbrød
6 egg
125 gr. sukker
125 gr. smør
50 gr. søte mandler, skåldet og hakket
100 gr. rosiner
skall av ½ citron.

Bløt brødet ut i så meget melk som det kan opta, rør eggeplommene, sukkeret og det øvrige i, tilsist de stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form og koker i vannbad 1½ time. Rød saus.

Brødpudding II.

15 hveteboller
50 gr. smør
¾ l. melk
6 egg
60 gr. sukker.

Kløv bollene, smør dem og legg dem med smørsiden ned i en smurt og strødd form. Eggene vispes ¼ time med sukkeret, tilsettes melken; dette helles over bollene i formen; står ½ time eller lenger med litt press på. Koker i vannbad i ovnen 1 time. Serveres med sukker eller rød saus.

Brød- og smørpudding.

250 gr. gammelt brød
30 gr. smør
1 egg
20 gr. korinter
30 gr. sukker
¼ l. melk.

Skjær brødet i tynne skiver, smør dem på, rens korintene. Brødskivene legges i ildfast form, korintene strøes mellem brødskivene. Egget vispes, irøres sukkeret og melken litt efter litt. Eggene og melken helles over brødet, la formen stå ½ time, og puddingen stekes derefter i ikke for varm ovn ca. ¾ time. Rød saus eller sukker til. Lettvint, god og billig. En utmerket anvendelse av gammelt brød og hveteboller. Til 4 personer.

Brødpai.

500 gr. franskbrød
125 gr. korinter
1 egg
¾ l. melk
100 gr. sukker
10 gr. smør
10 gr. kavring
1¼ dcl. fløte.

Gammelt franskbrød avskrelles skorpen, skjæres i skiver og bløtes i melken ½ time. Brødskivene legges i smurt form lagvis med de

rensede og forvellede korinter. Egget vispes med sukkeret og fløten og helles over brødet. Strøes over med støtt kavring og dryppes med det smeltede smør.

Franskbrødpudding.

3 franskbrød
50 gr. mandler
75 gr. smør
120 gr. sukker
½ l. melk
4 egg
5 mandeldråper
½ citron.

Brødene skrelles, skjæres i fingertykke skiver, påsmøres og legges i en godt smurt og strødd form med smørsiden ned; de skåldede, finhakkede mandler og det revne citronskall strøes mellem lagene. Eggene piskes med sukkeret, tilsettes mandeldråpene og melken. Dette helles over brødet i formen, står en stund med press på til brødet er gjennemtrukket. Koker i vannbad i stekeovnen 1—1½ time eller stekes 1 time. Serveres med rød saus.

Tørtbrødpudding.

3 egg
6 dcl. melk
6 spiseskjeer tørt, knust brød
30 gr. sukker.

Glasur:

3 dcl. farin
2 spiseskjeer kokende vann.

Sukkeret brunes på stekepanne, spedes med vannet, og en rett form glaseres hermed. Egg og melk vispes sammen og blandes med det knuste siktede brød og sukkeret. Helles i formen og koker i vannbad i ½ time. Serveres kold med karamellsausen over.

Fløteomelett.

9 egg
60 gr. sukker
5½ dcl. sur fløte.

Eggeplommene og sukkeret vispes ¼ time, tilsettes den stivvispede fløte samt de stivvispede hviter. Stekes i smurt og strødd form ½—¾ time. Sukker eller rød saus serveres til.

Hoffdessert.

Stekte marengs
100 gr. mandler
175 gr. sjokolade
1—2 dcl. vann
2½ dcl. fløte.

I bunnen av et glassfat legges marengs, sjokoladen kokes med vann til en tykk grøt og legges herover, mandler skåldes, hakkes og strøes over; stivvispet fløte legges over.

Rumomelett.

(Omelette au rhum.)

3 egg
15 gr. smør
1 spiseskje fløte
1 teskje sukker
1 knivsodd salt
1 likørglass rum.

Eggeplommene røres ¼ time med sukkeret, irøres fløten, saltet og de stivvispede hviter. Smøret varmes til det lukter av nøttekjerne, eg-

gemassen helles i; rør med en skje eller gaffel til massen begynner å stivne, rull omeletten hurtig sammen henimot pannens håndtak. Stek nogen øieblikk lenger, legg omeletten på et varmt fat, bestrø den med glasursukker, hell 1 likørglass varm rum over og tend på, idet omeletten serveres. Til 2 à 3 personer.

Omelett med syltetøi.

(Omelette en surprise.)

5 egg
1 spiseskje sukker
3 spiseskjeer syltetøi
20 gr. smør.

Eggeplommene røres med sukkeret ¼ time, tilsettes med stivvispede eggehviter. Omeletten helles i panne, hvori er smeltet 20 gr. smør. Når omeletten er lett brunet på undersiden, settes pannen i varm ovn og stekes videre i 15—20 minutter. Omeletten belegges med det lunkne syltetøi uten formeget saft, bøies sammen, vendes, idet den legges på varmt fat, strøes med støtt glasursukker og glaseres med en salamander. Til 4 à 5 personer.

Juleomelett.

(Omelette de noël.)

3 egg
20 gr. smør
1 spiseskje fløte
1 — rum
1 knivsodd salt
1 — sukker
½ teskje hakket appelsin- eller citronskall
smått hakket skinke, hønse- eller fuglekjøtt.

Eggeplommene vispes sterkt med salt og sukker, tilsettes fløte, rum, det hakkede appelsin- eller citronskall og til sist de stivvispede hviter. Smøret varmes på pannen, og eggemassen helles i, røres litt med en skje eller gaffel. Kort før omeletten rulles sammen, fylles den med det hakkede kjøtt, legges på avlangt, varmt fat, overhelles 1 likørglass rum og tendes på, idet omeletten serveres. Til 2 à 3 personer.

Kaffefromasj.

3 egg
100 gr. sukker
40 gr. kaffe
1½ dcl. vann
4 dcl. fløte
4 plater gelatin.

Eggene og sukkeret vispes ¼ time, heri has den klarede kaffe, kokt med vannet, samt den stivvispede fløte og den opløste gelatin. Man kan fryse fromasjen istedenfor å tilsette gelatin.

Karamellfromasj.

(Fromage au caramel.)

1 l. fløte
125 gr. sukker
60 gr. mandler
2 dcl. kaffe
30 gr. gelatin.

Fløten vispes stiv. Sukkeret røres i stekepannen til det blir lysebrunt; heri has de skåldede, hakkede mandler, opspedes litt efter litt med kaffen, avkjøles godt, tilsettes



Karamellpudding uten egg.

fløten under vispen. Gelatinen opløses og røres i. Has i vætet form; hvelves når den er stiv. Til 12 personer.

Karamellpudding I.

(Pouding au caramel.)

12 egg
60 gr. sukker
1 l. fløte
1 stang vanilje.

Til glasur:

½ kg. sukker
½ l. vann.

12 eggeplommer og 6 hviter vispes med sukkeret ½ time; heri helles under omrøren den kokende fløte, kokt med den kløvede vaniljestang. Avkjøles og helles i en form, hvori følgende stivnede glasur:

Sukkeret til glasur kokes i en jerngryte med vannet til det er tørt og atter smeltet, tas av ilden øieblikkelig sukkeret er lysebrunt, røres i til man får den farve man vil ha (kastanjebrunt), og helles da straks i formen, som dreies hurtig omkring til alt sukkeret er stivnet. Formen settes i stekeovnen i en panne med vann og koker 1½—2 timer. Hvelves når den er kold. Bør lages dagen før den skal serveres. Til 8 à 10 personer.

Karamellpudding II.

(Pouding au caramel.)

1½ l. nysilt melk
150 gr. sukker
½ stang vanilje
7 egg.

Til glasur:

¼ kg. sukker
¼ l. vann.

Melken, sukkeret og vaniljen koker i 10 minutter, tas av ilden, og når dette er koldt, tilsettes de godt vispede egg; vispes fremdeles ¼ time.

Glasuren kokes som ved forrige opskrift, og puddingen behandles forresten som denne. Til 10 à 12 personer.

Karamellpudding uten egg.

½ l. nysilt melk
½ l. stivvispet fløte
12½ plate gelatin
2 teskjeer vaniljepulver.

Til glasur:

¼ kg. sukker
¼ l. vann.

Melken kokes op, avkjøles, og den utbløtte gelatin opløses i melken. Tilsett så vaniljen og 2 spiseskjeer av det brunede sukker. Helles i en form som er dekket med stivnet glasur, kokt på følgende måte:

Ha sukkeret og det kolde vann i en jerngryte, kok det til det er tørt og atter smeltet. Ta gryten fra ilden straks sukkeret er lysebrunt, rør i det til farven er efter ønske (kastanjebrun). Hell det så straks i den tørre form og drei den omkring til sukkeret er stivnet.

Puddingen bør lages dagen før den skal serveres. Til 8 à 10 personer.

Karamellpudding av råmelk.

½ l. råmelk av 1. eller 2. mål
¾ l. nysilt melk
60 gr. sukker
1½ teskje vaniljesukker.

Alt vispes koldt sammen og has i form, hvori stivnet glasur som forklart under Karamellpudding I. Koker i vannbad i ovnen ¾—1 time. Hvelves når den er kold. Til 8 à 10 personer.

Karamell rispudding.

(Caramel au riz.)

90 gr. risengryn
½ l. melk
2 egg
½ teskje vaniljepulver
35 gr. sukker.

Til glasur:

120 gr. sukker
1¼ dcl. vann.

De vaskede, skåldede gryn trekker i melken til de er møre, avkjøles og irøres de godt vispede egg, sukker og vanilje. Helles i form, dekket med glasur. Til denne settes sukkeret og det kolde vann over ilden og koker til det blir lysebrunt; hell det op i en glatt form, og vend denne rundt og rundt, til hver plett er glasert. Formen settes i vannbad i ovnen og dampes ca. 1 time. Serveres varm eller kold.

Prinsessepudding.

(Pouding à la princesse.)

8 egg
90 gr. smør
90 gr. hvetemel
60 gr. sukker
4 dcl. melk.

Smelt smøret, rør i melet og spe litt efter litt med den kokende melk; rør godt til det slipper gryten. Når det er avkjølet, has eggeplommene, som er vispet i 10 minutter med sukkeret, i litt efter litt, tilsist de stive hviter. Has i en smurt, strødd form og kokes 1 time i vannbad i ovnen. Serveres med rød saus og straks den er ferdigkokt. Til 6 à 8 personer.

Maizenapudding.

60 gr. maizena
1 l. melk
60 gr. sukker
3 egg
10 gr. søte mandler.

Visp eggeplommene og sukkeret ¼ time, rør i melet, spe med melken litt efter litt og tilsett de skåldede, malte mandler. Alt helles i jerngryte og røres i til det står i koken; tas av ilden, og de stivvispede hviter has i, settes over varmen igjen og gis et opkok. Røres i til det ikke lenger kan snerke sig, og helles i en vætet form eller like på vase. Rød saus til.

Makaronipudding.

250 gr. makaroni
1½ l. melk
120 gr. smør
120 gr. sukker
8 egg
¼ l. fløte
1 l. vann.

Makaronien brekkes i stykker og koker ¼ time i det kokende vann; dette siles fra, hvorefter makaronien koker i melken til denne er innkokt; smør og sukker røres i, tilsettes eggene, vispet med fløten. Helles i en smurt, strødd form og koker i vannbad i ovnen ca. 1½ time. Serveres med rød saus. Til 8 personer.

Makronfromasj.

Makroner
½ l. fløte
10 gr. gelatin
1 teskje vaniljepulver
10 gr. sukker.

Fløten vispes til krem, sukkeret og vaniljen has i, likeledes den i ½ dcl. vann opløste gelatin, halvten rød og halvten hvit. Legges lagvis i en vætet form med de fint opskårne makroner. Til 8 personer.

Fransk (mel-)pudding.

½ l. fløte
90 gr. sukker
90 gr. smør
90 gr. mel
3 hele egg
3 eggeplommer
90 gr. mandler.

Gi fløten et opkok med sukkeret. Smelt smøret, rør i melet og spe med den kokende fløte; gi det et opkok, ta det av ilden og avkjøl det noget. De 3 hele egg og eggeplommene røres i, samt de skåldede, finstøtte mandler og sist de 3 stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form og koker i vannbad i ovnen i 2 timer eller stekes i ovnen i ¾ time. Til 8 à 10 personer.

Pudding à la russe.

6 eggeplommer
160 gr. sukker
3¼ dcl. fløte
½ stang vanilje
8 plater gelatin
60 gr. mandler
1 dessertskje appelsinessens
60 gr. korinter
1 dcl. vin eller rum.

Rør eggeplommene og sukkeret hvitt; gi 1¼ dcl. fløte og vaniljen et opkok; slå nu dette kokende i eggekremen; tilbake i gryten med alt igjen og rør det over ilden til kre-

men er jevn. Tas fra varmen og tilsettes gelatinen, som er opløst på vanlig måte, de skåldede, malte mandler, korintene, appelsinessensen og vinen, madeira eller rum. Rør i kremen til den stivner noget, og tilsett så de 2 dcl. fløte, som skal være stivvispet. Til 4 personer.

Mandelpudding.

80 gr. mandler
5½ dcl fløte
80 gr. sukker
10 gr. gelatin
½ dcl. vann.

De skåldede, finhakkede mandler, 2½ dcl. fløte og sukkeret gis et opkok; tilsettes gelatinen, opløst i vannet, samt, når det er godt avkjølet, resten av fløten stivvispet. Fylles i vætet form; hvelves. Serveres med rød saus. Til 4 personer.

Eggehviteomelett.

5 eggehviter
150 gr. svisker
80 gr. sukker
2 dcl. vann.

De godt vaskede svisker koker i vannet, og når de er kokt, uttas stenene, som knekkes; marven skåldes og benyttes; sviskene skjæres i fine strimler. Eggehvitene vispes stive, irøres sukkeret og sviskene. Stekes i smurt form 20—30 minutter.

Husk å vaske sviskene og sett dem natten over i koldt vann, kok dem i utbløtningsvannet. Har man lettere for aprikoser enn svisker, behandles de på samme måte, og mange synes de smaker bedre enn disse. Bananer, blandet halvt med aprikoser, eller epler alene er også godt. Av epler tas 1 kg., som skrelles, skjæres op, dampes møre med 1 skje smør og presses fine eller gnides gjennem hårsikt. Benyttes bananer, tas kun 1 skje sukker. Til 4 personer.

Stekte epler.

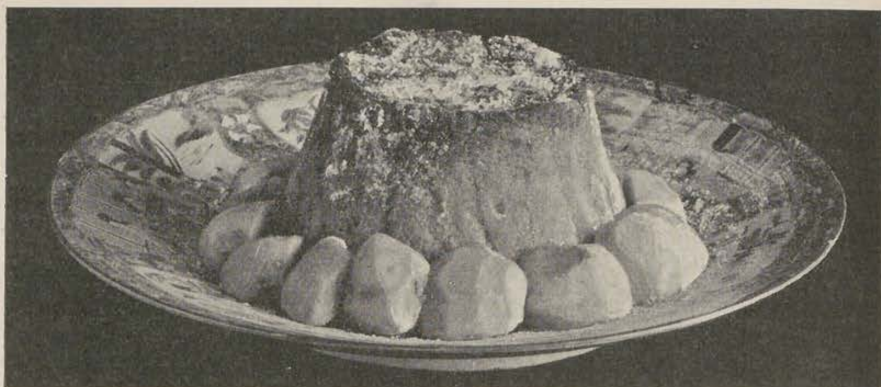
12 epler
30 gr. smør
4 spiseskjeer sukker
2 — vann.

Eplene vaskes, tørres, og kjernehuset tas ut. Et omelettfat smøres, eplene legges i, strøes med sukkeret, tilsettes vannet og stekes i varm ovn til de er møre. Serveres i fatet.

Eplekompott.

200 gr. sukker
4 dcl. vann
1 kg. epler
saft av ½ citron.

Sukker og vann koker til sirup, skummes, helles op. Eplene skrelles, deles op i 4—6 deler, legges i 1½ l. koldt vann med citronsaften eller 2 spiseskjeer eddik. Stykkene tas efterhånden op, legges på fruktklæde for å renne av og derefter like i sukkerlaken. Koker til de er så-



Eple-Charlotte.

vidt møre. Når alle eplene er kokt, kokes laken inn og siles over eplene.

Pærekompott tillages som eplekompott, men med litt mindre sukker, og pærene deles kun i to deler. Til 4 personer.

Eple-Charlotte.

(Charlotte des pommes.)

Franskbrød (uten skorpe)
smør
1½—2 kg. epler
30 gr. smør
40 gr. flormelis
½ citron.

En rett form som tar ca. 1 l., smøres godt med smør. Bunnen dekkes med lett stekte franskbrødskiver. Til sidene skjæres brødskiver av godt samme høide som formen og ¼ cm. tykke; disse dyppes i smeltet smør, og den ene legges litt over den annen rundt hele formen. Eplene skrelles, skjæres i 4 deler, derefter i tynne skiver, koker i emaljert gryte med smøret, sukkeret og citronskallet. Når eplene er kokt til en tykk puré, helles de op, og citronskallet fjernes. Formen fylles aldeles full, gjerne litt topp, med eplemassen. Stekes i varm ovn 35—40 minutter. Hvelves og serveres med sukker eller aprikossaus. 3 spiseskjeer av sausen kan blandes med eplepuréen. Omkring på fatet legges kokte epler eller pærer.

Eplekake I.

1 kg. epler
225 gr. sukker
100 gr. smør
kavringer
¼ l. vann.

Eplene skrelles, skjæres i tynne skiver og koker i vannet under lokk. Når eplene er møre, røres smøret og 100 gr. sukker sterkt i. Avkjøles. De støtte kavringer og resten av sukkeret stekes lysebrunt. Legges lagvis med eplegrøten i smurt form. Ste-

kes 1 time. Serveres med eller uten fløtekrem. Til 4 à 6 personer.

Eplekake II.

1½ kg. epler
250 gr. sukker
200 gr. smør
200 gr. kavring.

Eplene skrelles og skjæres i løvtynne skiver, legges lagvis i smurt godt strødd form med sukker, den støtte kavring, og smørklatter. Underst og øverst kavring med litt smør over. Stekes i varm ovn minst 1 time. Serveres varm eller kold med fløtekrem eller sukker.

Eplekake med mandler.

40 gr. smør
400 gr. søte mandler
2 bitre mandler
6 eggeplommer
4 eggehviter
400 gr. sukker
15 gr. hvetemel
2 liter opskårne epler
1 dcl. vann
sukker.

Smøret smeltes, avkjøles og røres hvitt. De skåldede mandler tørres, males og støtes i morter til en jevn deig. Eggeplommer, eggehviter og 400 gr. sukker vispes ½ time, røres derefter i smøret, tilsettes mandlene og melet. I en smurt og strødd form legges halvparten av deigen, herpå legges de skrelte, finskårne epler, kokt i vannet og tilsatt sukker efter smak; eplegrøten skal være helt kold når den legges i; resten av den legges over. Steker i varm ovn ¾—1 time. Kaken serveres varm eller kold med fløteskum eller vaniljesaus.

Eplemarengs.

2 egg
120 gr. sukker
60 gr. hvetemel
2 bitre mandler.

Eplekompott:

200 gr. sukker
3 dcl. vann
saft og skall av ½ citron
2 l. skrelte, opskårne epler.

Marengs:

2 eggehviter
70 gr. flormelis
10 gr. pistacier
25 gr. søte mandler.

Eggene og sukkeret røres ½ time, tilsettes melet samt de skrelte, revne bitre mandler; fylles i smurt og strødd form og steker i middelsvarm ovn ca. 25 minutter. Hvelves ut, avkjøles og legges på vase eller fat. Til eplekompotten skrelles eplene, skjæres i 4—6 deler efter størrelsen, kjernehusene skjæres omhyggelig vekk. Eplene legges efterhånden i koldt vann, tilsatt citronsaften. Sukkeret og vannet koker ¼ time, avkjøles. Eplene, som er lagt op på et klæde for å tørre, kokes nu i laken; fyll ikke gryten full med en gang; ta stykkene op med hulslev, eftersom de blir kokt; prøv med en trepinne, og legg efterhånden andre eplestykker i. Når alle eplene er kokt, kokes laken inn til den er jevn eller innkokt til gelé. De



Epler med mandler. Fyrsteepler. Bakte epler.

kolde epler legges på sukkerbrødet i pyramideform, den innkokte lake helles over. Eggehvitene vispes stive, fortsett derefter vispingen ¼ time, og flormelisen siktes og røres i litt efter litt med en sølvgaffel; marengsen legges straks over eplene og kaken; pistaciene skåldes, hakkes fint og strøes jevnt over marengsen; de skåldede, på langs opskårne mandler stikkes i marengsen. Fatet settes i ikke for varm ovn, og står til marengsen er halvtørr og lysegulbrun. Serveres kold med vaniljesaus eller vispet fløte. Til 4 à 6 personer.

Epler med mandler.

12 epler
2 dcl. sukker
4 dcl. vann
1 teskje citronsaft
50 gr. flormelis
50 gr. søte mandler.

Kjernehuset uttas, eplene skrelles. Vann, sukker og citronsaften settes over ilden i emaljert gryte; heri koker eplene til de er vel halvmøre. Eplene settes nu i en ildfast form, istikkes de skåldede mandler, delt langs efter i to; overstrøes med flormelisen, settes i stekeovnen og brunes lett. Serveres varme med syltetøi eller kolde med stivvispet fløte, trykket gjennem sprøitepose.

Bakte epler.

8 epler
40 gr. sukker
1 dcl. vann
1 teskje citronsaft
2 eggehviter
½ teskje vaniljepulver.

Kjernehuset uttas, eplene skrelles, legges i et ildfast fat, påhelles vannet, 25 gr. sukker og citronsaften; fatet

settes i stekeovnen. Eplene steker til de er møre, men må ikke gå itu. Tas ut av ovnen. Midthullet fylles med en eller annen sort syltetøi eller gelé. Eggehviten vispes stiv, irøres 15 gr. sukker og vaniljen; fylles i et papirkremmerhus, laget av sterkt papir og så spisst som mulig nedentil. Gjennem kremmerhuset trykkes eggehviten til en ca. 2 cm. høi pynt oppå eplene. Settes igjen i ovnen og steker til eggehviten er lyse gulbrun. Serveres på fat eller vase. Til 4 à 6 personer.

Fyrsteepler.

2 kg. epler
3 dcl. vann
2 dcl. sukker
saft av ¼ citron
pistacier
fløte.

Eplene skrelles og utstikkes med rundt potetjern. Koker til de er møre i vannet, tilsatt sukker og citron. Når eplene er tatt op, kokes epleskall samt 2 epler til i sirupen, siles, settes igjen over ilden og koker til sausen er jevn. Sausen helles over eplene, de skåldede, hakkede pistacier strøes over.

Stivvispet fløte legges omkring på fatet. Til 4 à 6 personer.

Fylte epler.

12 epler
4 dcl. vann
2 dcl. sukker
1 dcl. sherry
syltede plommer.

De store epler befries for kjernehus, skrelles og kløves i to, kokes møre i vannet, sukkeret og sherry. Legges op i glassfat; på hvert halve eple legges en syltet plomme; saften fra eplene koker inn og helles over. Serveres med makroner og stivvispet fløte. Til 8 à 10 personer.

Epler med makroner.

12 makroner
2 dcl. madeira
6 epler
1 teskje vanilje
2 dcl. vann
2 dcl. fløte.

Makronene dyppes i madeira, legges på glassfat. Eplene skrelles, kløves, kokes i vann, tilsatt vanilje, sukker og madeira til de er møre, legges på makronene. Stivvispet fløte legges over. Til 4 à 6 personer.

Rødmussede epler med appelsinsaus.

1 kg. røde epler
vann
200 gr. sukker
saft av 1 appelsin.

Kjernehuset tas ut, og eplene kokes møre i kokende vann uten å skrelles. Eplene vendes av og til i gryten. Tas op når de er godt møre, skallene fjernes forsiktig, og alt rødt kjøtt skrapes fra skallene; dette røde kjøtt smøres på eplene. 2 dcl. av vannet tilsettes sukkeret og appelsinsaften, koker inn til en tykk

sirup, som helles over. Pyntes med stivvispet fløte. Til 4 à 6 personer.

Epleomelett.

6 egg
1 skje vaniljesukker
3 spiseskjeer fløte
epler
bringebærsyltetøi.

Et ildfast omelettfat smøres, dekkes med skrelte, uthulede epler, kokt i litt vann og sukker og fylt i midten med syltetøi.

Eggeplommene vispes med vaniljesukkeret, tilsettes fløten og de vispede eggehviter; røren helles over eplene i formen. Stekes 1 time i ikke for varm ovn. Serveres med sukker til. Til 4 à 6 personer.

Epler i karamell.

Eplene skrelles, skjæres i fire deler, kjernehuset tas bort. 250 gr. sukker og 2½ dcl. vann koker til «det lille knekk», og heri kokes eplene møre.

Legges op, og saften helles over.

Epler med dadler.

12 epler
50 gr. sukker
ca. 12 dadler
2 dcl. vann.

Kjernehuset uttas, eplene skrelles, og i midthullet fylles de grovskårne dadler, befridd for stener. Settes i ildfast, smurt form, strøes med sukkeret og påhelles vannet; steker i varm ovn til de er møre. Serveres med eller uten fløtekrem. Til 6 à 8 personer.

Epler i slåbrok.

6 à 8 epler
100 gr. sukker
25 gr. mandler eller litt kanel
butterdeig (se side 17—18)
1 egg.

Kjernehusene utstikkes, eplene skrelles, åpningen fylles med sukker. Derefter utrulles butterdeig til en knivryggs tykkelse. Herav skjæres firkantede stykker. Eplene legges i midten. Deigen slåes om dem, dyppes i det vispede egg, derpå i de skåldede, finhakkede mandler, blandet med 1 skje sukker, legges på smurt plate med den side ned hvor deigen er påtrykket.

Stekes i varm ovn ca. ½ time, eller til eplene er møre. Til 6 à 8 personer.

Epler.

(Pommes au beurre.)

12 epler
80 gr. smør
80 gr. flormelis
1 dcl. vann
1 spiseskje konjakk.

Kjernehuset utstikkes, og eplene skrelles og kokes 2 minutter i kokende vann, tilsatt 1 spiseskje citronsaft til 1 l. vann. Eplene tas op og settes i smurt omelettfat; hulningen fylles med smør og flormelis, som er rørt godt sammen med 1 spiseskje konjakk. 1 dcl. av vannet helles i formen, og eplene stekes i varm ovn til de er møre. Bør helst serveres som de står, eller på en rund skive briochedeig. Til 8 à 10 personer.



Epler i slåbrok.

Epler à la française.

(Pommes à la française.)

12 epler
100 gr. smør
1 dcl. støtt kavring
100 gr. sukker
100 gr. søte mandler
100 gr. flormelis
1 liten eggehvite.

Mandlene skåldes, tørres, males og støtes med flormelisen til en fin deig, eggehviten tilsettes, støtes til mandeldeigen er ganske jevn. Eplene befries for kjernehus og skrelles. Mandeldeigen deles i 12 deler, rulles ut i tykkelse og høide som kjernehusåpningen, legges i denne; eplene dyppes i det smeltede smør og vendes i det blandede sukker og kavring. En liten panne smøres med smør, eplene settes heri, stekes pent gulbrune og møre i varm ovn. Oplegges på glasskål og serveres med vaniljesaus eller stivvispet fløte. Til 8 à 10 personer.

Eple-fritters.

(Beignets de pommes.)

Epler
50 gr. flormelis
1 dcl. rum.

Beignetdeig:

250 gr. hvetemel
1 spiseskje matolje
1 egg
1 spiseskje sukker
1 knivsodd salt
smult
glasursukker.

Eplene befries for kjernehus og skrelles, skjæres derefter i ca. 1 cm. brede skiver tversover; disse legges på et fat og påhelles rum og sukker, ligger og trekker heri i 20 minutter. Like før anretningen legges de op på fruktklæde for å tørres lett, dyppes i beignetdeigen og kokes lysegulbrune i smultgryte. Strøes med glasursukker og glaseres hurtig. Anrettes på fat, hvorpå er lagt kakepapir eller en oplagt serviett. Til 10 à 12 personer.

Epletrylle-krem.

8 store epler
200 gr. sukker
2 eggehviter
1 teskje frisk citronsaft eller
litt citronsyre.

Eplene vaskes, tørres, stekes møre i stekeovn, presses gjennem purépresse.

Når eplemosen er kold, røres den sammen med sukker, eggehvite og, om man vil, citron. Vispes sterkt til det er ganske stivt, ca. 40 minutter. Til 4 à 6 personer.

Eplekasser.

(Pommes Ninon.)

Epler
tynn sukkersirup.

Fruktsoufflé:

125 gr. sukker
125 gr. eplekjøtt
2½ eggehvite (87 gr.).

Jevnt store epler vaskes, tørres og avskjæres ⅓ av høiden; det innvendige eplekjøtt skrapes ut, således at eplene får en forholdsvis stor åpning; disse trekker et øieblikk i sukkersirup, men må ikke bli meget bløte. Legges op på fruktklæde, tørres lett, settes på fat, og eplene fylles ⅓ fulle med den utskrapede eplepuré. Sukkeret kokes til «det lille knekk», tilsettes de 125 gr. utskrapet eplekjøtt, koker nogen minutter, tas av, blandes med de stivvispede eggehviter, og eplene fylles helt med denne fruktsoufflé. Eplene stekes i jevnt varm ovn ca. 20 minutter. Istedenfor soufflé kan disse epler fylles med vaniljeis, som dekkes med marengs og settes et øieblikk i varm ovn eller strykes over med en salamander.

Epler à la vanilje.

(Pommes à la vanille.)

Krokettdeig:

125 gr. risengryn
¼ l. melk
90 gr. sukker
1 knivsodd salt
25 gr. smør
4 eggeplommer
epler
sukkersirup med vanilje.

Praline:

2 eggehviter
40 gr. flormelis
hakkede mandler.

Grynene skylles, overhelles med koldt vann, som må stå godt over dem, gis et opkok og helles straks op på en sikt. Grynene skylles igjen i lunkent vann, settes derefter over med den kokende melk tilsatt sukker, smør og salt. Straks det koker op, legges lokk på gryten, som settes i varm ovn og koker 20—25 minutter uten å røres i. Tas ut av ovnen, tilsettes eggeplommene, røres med en gaffel, idet grynene bør ligge så hele som mulig. Denne krokettdeig legges som sokkel på et fat. — Eplene skrelles, deles i fire og kokes i vaniljesirup, bestående av 250 gr. sukker, 1¼ dcl. vann og 2 teskjeer vaniljepulver. Sirupen koker i 10 minutter, og skummes før eplene legges i. De kokte epler legges omkring rissoklen, og midten fylles med en eller annen blanding av syltet frukt. Det hele dekkes med praline: egge-

hviter og flormelis røres i en bolle med treskje til det blir en temmelig tykk deig, tilsettes de skåldede, hakkede mandler. Skal pralinen ikke benyttes straks, dekkes den med et hvitt papir, smurt med eggehvite eller med et klæde, opvridd i vann. Når kaken er dekket med pralinen, strøes glasursukker over, og fatet settes i jevnt varm ovn, forat kaken kan brunes lett.

Eplekake med rum.

Butterdeig av ¼ kg. smør
1½ kg. epler
ca. 125 gr. sukker
60 gr. smør
1¼ dcl. rum
1 egg
vann.

En rund kakeform med løs bunn dekkes med den utkjevlede butterdeig; av resten av deigen utstikkes et lokk så stort som overflaten av formen. Eplene skrelles, skjæres i løvtynne skiver; disse legges i formen lagvis med sukkeret og tynne smørskiver. Formen må være godt fylt med epler. Deiglokket legges på og trykkes fast til om kanten. Kaken pensles med vispet egg, steker ca. 1 time i varm ovn. Avkjøles godt, tas forsiktig ut av formen, strøes med et tykt lag flormelis, overhelles den lunkne rum, som tendes på i det øieblikk kaken skal anrettes.

Eplekake med syltetøi.

125 gr. smør
250 gr. sukker
125 gr. søte mandler
3 eggeplommer
1 eggehvite
25 gr. hvetemel
eplekompott
bringebærsyltetøi.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes eggeplommer, de støtte mandler, den vispede eggehvite og til sist hvetemelet. I en smurt form legges halvparten av denne røre, derpå god, passe søt eplekompott (bruk nedfallsfrukt). Legg så et par skjeer bringebærsyltetøi over eplene og tilsist resten av røren. Stekes i varm ovn ½—¾ time. Serveres varm eller kold med vispet fløte til.

Eplekake med karamell.

250 gr. smør
250 gr. sukker
250 gr. søte mandler
3 eggeplommer
2 eggehviter
3 dcl. fløte
eplegrøt av 2 kg. epler.

Rør smør og sukker hvitt, tilsett de skåldede, støtte mandler, eggeplommene og tilsist de stivvispede eggehviter. Denne deig legges i smurt, ildfast form lagvis med eplegrøten. Til grøten skrelles eplene, kjernehuset tas helt vekk, og eplene skjæres i små stykker, settes over ilden med 2 dcl. vann og dampes møre under lokk. Rør av og til og tilsett sukker efter smak; ikke for meget, for eggerøren

er jo søt. Kaken stekes i varm ovn ca. ½ time; avkjøles og pyntes med stivvispet fløte. Istedenfor å servere fløtekrem som vanlig til eplekaken bør man gjøre et forsøk med følgende karamellsaus:

Karamellsaus til eplekake og eplegrøt:

125 gr. sukker
½ l. nysilt melk
3 eggeplommer
60 gr. sukker.

125 gr. sukker has i jerngryte og står over varmen til det er pent brunt, — behøver ikke å røres i, før det begynner å brunes; melken helles i, og det gis et godt opkok. Eggeplommene og 60 gr. sukker vispes ¼ time, den brunede sukkermelk helles i, alt has tilbake i gryten, settes over ilden og røres i til sausen jevner sig. Koke skal den ikke.

Eplekake.

1 l. eplegrøt
4 egg
4 spiseskjeer fløte
4 — sukker
50 gr. mandler

Visp egg, fløten, sukkeret, og de skåldede, finhakkede mandler. Hell dette over eplegrøten, som ikke må være for søt og er lagt i ildfast form. Stekes i ikke for varm ovn til kaken er lysebrun og stivnet. Serveres med vispet fløte eller sukker.

Pannekaker, tykke.

5 egg
¼ l. fløte
¼ l. melk
½ teskje salt
240 gr. hvetemel.

Melet has i bollen, ispedes melken og fløten litt efter litt, tilsettes eggene, som er vispet ¼ time, og saltet. Stekes på panne i smør eller matfett, som kun smeltes før røren helles i. — Ha røren i en mugge, derved undgåes alt søl, og drypp av røren på benk eller komfyrplate. Likeså det smeltede smør eller fett i en liten mugge.

Pannekaker.

125 gr. hvetemel
1 egg
¼ l. melk
1 knivsodd salt
sukker
citronsaft.

Ha melet og saltet i en bolle, tilsett egget, halvparten av melken, visp det ¼ time, ha resten av melken i. Stekes i matfett på panne. Strø sukker over samt nogen dråper citronsaft, rull dem op. 6—8 pannekaker.

NB. Pannekakerøre som andre melrører bør stå tillaget 1 à 2 timer før stekingen. Til 3 à 4 personer.

Pannekake, russisk.

70 gr. smør
150 gr. hvetemel
6 egg
¼ l. melk
6 citrondråper
50 gr. sukker
1 teskje salt
¼ l. vann.

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken og vannet; gis et opkok; citrondråper, salt og sukker has i. Avkjøles, irøres eggeplommene og de stivslåtte eggehviter.

Stekes i smeltet smør på panne ved svak varme i 2—4 kaker; syltetøi mellem hver.

Blåbærpannekaker.

4 egg
1 l. melk
300 gr. mel
1 teskje salt
1 l. blåbær
fett eller smør til steking.

Lag almindelig røre av melet, saltet, melken og de godt vispede egg. De rensede blåbær strøes med sukker, står ½ time; gis et opkok. Når røren har festet sig litt i pannen, har man blåbær i, og så litt røre på igjen.

Kakene legges på hinannen; strøes øverst med sukker.

Pannekaker med risengryn.

1½ l. melk
4 egg
½ l. risengrøt
6 dcl. hvetemel
salt
2 dråper citronolje.

Melet med saltet irøres litt efter litt eggene, som først er vispet alene, senere sammen med melken; citronoljen has i. Denne røre kan godt stå et par timer, og røres så litt efter litt i grøten. Klumpet skal røren ikke være. Pannekakene kan stekes som vanlig oppå komfyren, eller de kan stekes på smurt panne inne i stekeovnen. Serveres med sukker eller syltetøi.

Krempannekaker.

1 l. melk
2 egg
salt
350 gr. hvetemel
frukt
3 dcl. fløte
1 spiseskje sukker
1 — vaniljesukker.

Den sammenvispede egg og melk røres litt efter litt i melet med saltet. Av røren stekes tynne pannekaker, tre og tre legges på hinannen med litt frukt imellem, eplegrøt eller finskårne bananer eller syltetøi. Disse tre rulles sammen, skjæres i fingertykke stykker, som legges op i rundkrets på rundt fat. I midten legges den stivvispede fløte irørt sukker og vanilje.

Pærepannekaker, tynne.

250 gr. hvetemel
70 gr. sukker
1 knivsodd salt
5 egg
½ l. melk
1 dessertskje citronsukker
pærer.

Mel, sukker, citronsukker og salt blandes, irøres de vispede egg og melken, som irøres litt ad gangen. Røren stekes i smør til tynne pannekaker; idet røren helles i pannen, bestrøes den med små terninger av skrelte pærer. Stekes pent gulbrune; den øverste strøes med flormelis. Epler eller ananas kan legges i istedenfor pærer.

Marengspannekaker eller glaserte pannekaker.

3 eggeplommer
3 dcl. fløte
180 gr. hvetemel
7 dcl. melk
1 teskje salt
30 gr. smør
3 eggehviter
150 gr. flormelis
50 gr. søte mandler
bringebær eller jordbærsyltetøi

Eggeplommene vispes i 5 minutter, tilsettes fløten og det siktede mel, melken spedes i litt efter litt; salt og smør røres i, og røren bør helst få stå tillaget i 2 timer. Pannekakene stekes tynne på smurt, godt avgnedet panne; smøret hertil bør smeltes i vannbad, og pannen smøres over med smørkost, før røren helles i. Pannekaken stekes lysebrun på den underste side, et lite stykke smør legges på kaken, og den vendes og stekes på den annen side. Pannekakene legges på hverandre på varmt fat; hver kake overstrykes tynt med syltetøi som er varmet i vannbad. Pannekakene skjæres op i 12 deler. Eggehvitene vispes ganske stive, sukkeret siktes forsiktig i, og marengsmassen strykes over pannekaken; strøes med de skåldede, finhakkede mandler og stekes ved svak varme til marengsen er halvtørr og lysegulbrun. Istedenfor marengs kan 3 dcl. kremfløte, tilsatt litt sukker, vispes og legges over, strøes med mandler og straks serveres, eller pannekakene kan bestrøes med glasursukkeret og glaseres i varm ovn.

Munker.

¾ l. melk
75 gr. smør
½ kg. hvetemel
4 egg
30 gr. gjær
1 spiseskje sukker
1 knivsodd salt
¼ teskje kardemomme
epler.

Melk og smør lunkes sammen til smøret er smeltet. Melet siktes i en bolle, og heri røres halvparten av smøret og melken, røres i 15 minutter, slåes godt med en skje; salt, sukker og egg, ett ad gangen, røres i. Gjæren utrøres med litt sukker i ½ dcl. melk, tilsettes resten av melken; denne og smøret has i tillikemed krydderier; slåes godt, tildekkes og settes til hevning ½—1 time. Munkepannen settes over ilden, litt smør legges i hvert hull, og når pannen er varm, has en spiseskjefull deig i hvert av hullene. Et lite stykke kokt eple eller litt syltetøi kan legges i når munkene har stekt et øieblikk; vendes med gaffel mens de ennu er flytende i midten; stekes pent gulbrune på begge sider. Serveres varme med sukker eller syltetøi.

Kjernemelksmunker.

2 spiseskjeer sukker
3 egg
½ kg. hvetemel
1 l. kjernemelk
2 teskjeer natron
salt
epler.

Sukker og egg vispes i 20 minutter, irøres melet, spedes litt efter litt med melken, til sist has salt og den opløste natron i. Stekes som forklart ved foregående opskrift.

Marvpudding I.

90 gr. marv
60 gr. sukker
60 gr. hvetemel
60 gr. kavring
½ teskje kardemomme
¼ — kanel
3¾ dcl. fløte
125 gr. søte mandler
8 egg.

Marven skjæres i så store stykker som mulig. Marven, fløten og sukkeret settes over til kokning; når det koker, røres melet og de støtte kavringer i, arbeides vel til det slipper gryten, løftes av ilden, avkjøles, tilsettes under omrøren 8 eggeplommer, kardemomme, kanel, de skåldede, finhakkede mandler samt tilsist de stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form, kokes i vannbad i ovnen ca. 1½ time. Serveres med vinsaus. Til 8 à 10 personer.

Marvpudding II.

400 gr. franskbrød
8 dcl. fløtemelk
200 gr. marv
50 gr. hvetemel
100 gr. korinter
100 gr. sultanarosiner
100 gr. appelsinskall, syltet, hakket
5 egg
100 gr. sukker
ca. 1 dcl. konjakk

Saus:

2 dcl. konjakk
100 gr. sukker
1 spiseskje vann.

Det smått opskårne brød legges i bløt i melken. Marven befries for hinner og hakkes fin med melet. Eggene vispes ¼ time med sukker. Alt blandes sammen, konjakk efter smak. Røren has i godt smurt strødd form og koker i vannbad i ovnen 1½ time. Hvelves og serveres varm med brennende saus over. Sukkeret strøes over puddingen, konjakk og vann blandes, helles over puddingen og tendes på. Gjør det helst innenfor spisestudøren.

Nougatpudding.

75 gr. søte mandler
200 gr. hasselnøtter
1 egg
2 eggeplommer
200 gr. sukker
6 plater gelatin.
4 dcl. kremfløte.

Nøttene grovhakkes, mandlene skåldes og hakkes fint; eggene vispes ¼ time. Sukkeret has i en varm, smurt stekepanne og røres i med treskje til sukkeret er smeltet; mandlene og nøttene has straks i, gis et opkok og helles under omrøren i de

vispede egg. Irøres den utbløtte, opklippede, opløste gelatin; røres til kremen er godt avkjølet, og nougaten godt fordelt, tilsettes den stivvispede fløte. Helles i vætet, sukkerstrødd form, settes på is 2—3 timer før anretningen, eller tillages dagen før den skal benyttes.



Plumpudding.

Plumpudding I.

2 franskbrød
½ l. melk
125 gr. sukker
125 gr. korinter
125 gr. rosiner
60 gr. mandler
30 gr. sukat
100 gr. talg
1 knivsodd kanel
1 — nellik
¼ teskje salt
½ dcl. rum
6 egg.

Skorpen skjæres tynt av brødene, disse skjæres i skiver, påhelles den kokte, lunkne melk, tilsettes den fint hakkede talg, sukkeret, de rensede korinter og rosiner, den finskårne sukat, de skåldede, finhakkede mandler, krydderiene, rummen og tilsist de vispede egg. Has i smurt og strødd form, som overbindes med et klæde, opvridd i varmt vann, settes i en gryte med kokende vann og koker 1½ time. Formen må være fylt til randen, og vannet hele tiden koke og under kokingen stå over formen. Hvelves, overhelles med konjakk, rum eller spiritus; antendes og serveres brennende. — Til 8 à 10 personer.

Plumpudding II (ekstra).

120 gr. støtt kavring
60 gr. hvetemel
250 gr. sultanarosiner
250 gr. nyretalg
1 teskje revet muskat
125 gr. sukker
¼ teskje kanel
1 — salt
60 gr. sukat
60 gr. søte mandler
4 citroner
8 egg
1½ dcl. melk
½ dcl. rum.

Den rensede, finhakkede nyretalg blandes med melet, tilsettes de rensede rosiner, kavringen, sukkeret, den finskårne sukat, de skåldede, finhakkede mandler, krydderiene, det revne skall av 2 citroner, saften av de 4 citro-

ner, tilsist de godt vispede egg, melken og rummen. Alt blandes godt sammen, står i 12 timer; bindes så inn i et vætet puddingklæde, bindes sammen og småkoker i gryte med kokende vann 6—8 timer.

Serveres varm, overhelles med konjakk, rum eller spiritus, antendes og serveres brennende.

Plumpudding III.

100 gr. epler
100 gr. rosiner
100 gr. sultanarosiner
100 gr. korinter
225 gr. nyretalg
225 gr. franskbrød
120 gr. sukker
60 gr. syltet citronskall
saft og skall av ½ appelsin
1 teskje ingefær
¼ — kanel
¼ — kardemomme
1 knivsodd nellik
2 egg
2 dcl. melk
100 gr. hvetemel
60 gr. søte mandler
4 spiseskjeer konjakk.

Eplene skrelles og finhakkes, rosiner renses, kløves i to og befries for kjerner, sultanarosinene og korintene vaskes, citronskallet skjæres i fine terninger. Nyretalgen renses og hakkes med melet. Brødet uten skorpe bløtes i melken; skallet av appelsinen rives fint. Nyretalgen og det utbløtte brød arbeides sammen, tilsettes alt det øvrige. En form smøres, strøes med kavring, og deigen legges i; formen må være helt fylt. Bindes over med et klæde og kokes som forklart under Plumpudding I, men skal koke i 4 timer. Serveres med vinsaus eller brennende saus. Til 6 à 8 personer.

Råmelkspudding.

1 l. råfløtemelk
125 gr. smør
75 gr. hvetemel
100 gr. sukker
4 støtte kavringer
25 gr. skåldede, malte mandler
revet skall av 1 citron
½ teskje kardemomme
25 gr. korinter.

Smøret, fløtemelken og melet gis et opkok under stadig omrøren, ophelles, tilsettes det øvrige. Has i smurt omelettform og steker i varm ovn 1 time. Serveres med rød saus. Til 8 personer.

Råmelkspudding II.

1 l. melk
3 dcl. råmelk
100 gr. makaroni
50 gr. smør
50 gr. sukker
1 teskje kardemomme.

Makaronien kokes i melken, skjæres smått op. Avkjøles, og alt blandes; tilsist råmelken. Has i smurt strødd form, koker i vannbad i ca. 1 time. Rød saus serveres til.

NB. Istedenfor makaroni kan man ta 100 gr. risengryn.

Rabarbrakake.

1 kg. rabarbrastilker
125 gr. kavringer
25 gr. smør
50 gr. sukker
¼ l. kremfløte.

Rabarbrastilkene flåes, skjæres smått op og legges i emaljert gryte lagvis med

sukker; kokes til en jevn kompott, sukker efter smak. Kavringene støtes og ristes med smøret og sukkeret ganske lysebrunt. Legges lagvis i et dypt fat og overhelles, når det er koldt, med stivvispet fløte. Til 4 à 6 personer.

Søndagsrabarbrakake.

2 kg. rabarbrastilker
½ kg. sukker
1 teskje vaniljepulver
½ l. fløte
¼ l. melk
20 gr. potetesmel
6 egg
125 gr. sukker.

Stilkene renses og skjæres op, ikke for smått, legges i emaljert gryte lagvis med sukkeret (½ kg.). Tas op med hulslev og legges i en omelettform. Fløten, melken og potetesmelet vispes koldt sammen, gis et opkok, helles i eggeplommene, som er vispet ¼ time med 125 gr. sukker; alt has tilbake i gryten, gis såvidt et opkok, — rør hele tiden. Tas av ilden, og de stivvispede hviter røres forsiktig i. Kremen helles over rabarbraen i formen, denne settes i varm ovn; stekes lys gulbrun. Saften fra rabarbraen kan siles, og i ½ liter saft opløses 8 plater gelatin; denne gelé helles over, når kaken er kold, eller kaken kan pyntes med stivvispet fløte. Saften jevnes da med en teskje potetesmel og serveres til kaken.

Rabarbrapudding, enkel.

1 l. melk
100 gr. risengryn
1 egg
1 dyp tallerkenfull rabarbrakompott
30 gr. smeltet smør
1 skje sukker.

Grøt kokes av grynene og melken som vanlig, eller man benytter en stor tallerken tiloversbleven risgrøt. Grøten irøres egget og sukkeret samt det smeltede smør og legges i smurt form lagvis med den kokte, passe søte rabarbrakompott. Stekes i varm ovn ½—¾ time. Sukker til.

Rabarbrakompott.

260 gr. sukker
2 dcl. vann
1 kg. rabarbrastilker.

Sukker og vann koker til det er skummet og klart, de rensede stilker skjæres i 3 cm. lange stykker; disse koker efterhvert i laken til de er såvidt møre; tas op, laken koker inn til den er jevn, og helles over rabarbraen.

Rabarbramarengs.

Butterdeig
½ kg. rabarbra
½ citron
100 gr. sukker
2 eggeplommer
marengs.

Utsiden av en rund, glatt kakeform klædes med butterdeig, settes på plate, prikkes godt, så deigen heves jevnt, og stekes omkring 15 minutter i en godt varm ovn. Tas ut, og formen tas forsiktig vekk.

Rabarbraen er imidlertid renset, skåret smått op og kokt med sukkeret til stilkene er ganske møre. Avkjøles noget og tilsettes citronsaften og de to godt vispede eggeplommer. Rabarbraen legges på butterdeigbunnen og settes i varm ovn til eggene har stivnet kompotten noget. Nu legges marengs over:

70 gr. eggehvite
70 gr. flormelis
¼ teskje salt
½ — vanilje.

Eggehviten og saltet vispes — først sakte — så til hviten er meget stiv, derpå has 2 skjeer sukker i; dette gjentas 3 ganger, og mellem hver gang må sukkeret være aldeles ivispet. Derpå tilsettes resten av sukkeret, alt på en gang. Kaken settes igjen i ovnen til marengsen er lysegul. Til 4 à 6 personer.

Risengrynskake.

300 gr. risengryn
2½ l. melk
125 gr. sukker
5 egg
125 gr. smør
1 citrondråpe
1 spiseskje støtt kavring.

Grynene vaskes i koldt vann, skåldes i 3 kokende vann. Når melken koker, has grynene samt smøret i; dette kokes til grøt, tas av ilden. Nu has sukkeret, de vispede egg samt citrondråpen i. Røren helles i smurt og strødd form, den støtte kavring strøes over, og kaken stekes ca. 1 time. Serveres med rød saus. — Til 12 personer.

Risengrynslapper.

2—4 egg
60 gr. smør
160 gr. rismel eller 50 gr. hvetemel
40 gr. sukker
1 tallerkenfull risgrøt.

De vispede egg, det smeltede smør, sukkeret og melet røres vel sammen med en tallerkenfull tiloversbleven risgrøt. — Legges så med skje som klatter på pannen og stekes lysebrune i smør eller fett. Serveres med sukker.

Riskrem.

60 gr. risengryn
½ l. melk
¼ stang vanilje
50 gr. mandler
35 gr. sukker
30 gr. smør
6 plater gelatin
½ l. fløte
¾ dcl. vann.

Grynene, vaskes, skåldes, settes over ilden i den kokende melk og vaniljen, koker til grynene er kokt; mens det ennu er varmt, røres de skåldede, støtte mandler, sukkeret og smøret i; avkjøles godt, tilsettes den stivvispede fløte og tilsist gelatinen, opløst i vannet. Gelatinen må ikke has for varm i. Helles i form. Serveres med rød saus.

Risfromasj.

1 tallerkenfull risgrøt
1 spiseskje smør
50 gr. sukker

35 gr. søte mandler
4 plater gelatin
2 dcl. fløte
2 spiseskjeer appelsinsaft.

Grøten røres med det smeltede smør, sukkeret, saften, de skåldede, hakkede mandler, den stivvispede fløte, og tilsist tilsettes den opløste gelatin. Det hele røres godt sammen og has i en glassvase. Rød saus serveres til.

Risformgrøt.

250 gr. risengryn
50 gr. smør
50 gr. søte mandler
2 l. melk
60 gr. sukker
1 mandeldråpe.

Grynene vaskes i koldt vann, skåldes i 3 kokende vann, settes over ilden i den kokende melk, og koker til grøt, ca. 1½ time. Tilsettes smør, sukker, de skåldede, finhakkede mandler og mandeldråpen. Has i vætet form. Serveres kold med rød saus eller kun med saft til. Til 10 à 12 personer.

Risengrynspudding.

200 gr. gryn
80 gr. smør
1½ l. melk
salt
40 gr. sukker
20 gr. mandler
40 gr. sultanarosiner
3 egg.

Risengrynene vaskes, skåldes og settes over ilden i den kokende melk, koker til grynene er møre, ca. 2 timer. Grøten helles op, blandes straks med det kolde smør, irøres salt, sukker, de skåldede, malte mandler, og de rensede rosiner. Når grøten er kold, irøres eggeplommene og de stivvispede hviter. Helles i smurt og strødd form og steker i varm ovn ca. 1 time. Serveres med rød saus.

Rismelspudding.

½ l. nysilt melk
60 gr. smør
70 gr. rismel
skall av ½ citron
30 gr. sukker
5 egg.

Glasur:

250 gr. sukker
2 spiseskjeer kokende vann

Sukkeret legges i smurt panne; når det er lysebrunt, tilsettes vannet, gis et godt opkok. Formen dekkes hermed. Melken kokes op med smøret, melet ivispes, og grøten får et opkok, avkjøles, tilsettes sukker, de malte mandler samt eggeplommene én efter én, tilsist de stivvispede eggehviter. Massen helles i formen, dekkes med papir og koker i vannbad i 1 time. Hvelves og serveres med vanilje- eller citronsaus. Til 6 à 8 personer.

Rismelomelett.

½ l. melk
125 gr. sukker
125 gr. smør
125 gr. rismel
6 egg
60 gr. skåldede mandler.

Melken, smøret, sukkeret og rismelet gis et opkok

under omrøren, helles op, irøres de skåldede, malte mandler, og når det er koldt, has de godt vispede eggeplommer i, tilsist de stivvispede eggehviter; has straks i smurt, strødd form og stekes i ovnen ¾ time. Serveres med sukker eller rød saus.

Rugbrødspudding.

½ l. fløte
1 teskje sukker
¼ l. rugbrød
6 plater gelatin
1 teskje vaniljepulver
¼ l. syltede jordbær.

Den søte fløte vispes godt, tilsettes sukkeret, det revne rugbrød samt gelatinen, som først opløses i 1 dcl. vann, vaniljepulveret og tilsist syltetøiet. Syltede moreller uten stener eller bringebærgelé er også godt å bruke, hvis man ikke har jordbær. Hvelves, når den er stiv.

Sagopudding.

1 l. melk
150 gr. sagogryn
40 gr. smør
1 mandeldråpe
120 gr. sukker
1 knivsodd salt
4 egg.

Grynene has i den kokende melk; koker til grynene er klare; tilsettes det øvrige, tilsist de stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form. Steker i varm ovn ½ time.

Sherrypudding.

12 gr. gelatin
½ l. fløte
100 gr. sukker
1¼ dcl. sherry.

Den opklippede gelatin, fløten, sukkeret settes over ilden, gis et opkok, tas av ilden, ivispes sherryen, helles i vætet form, hvelves når den er stiv, og serveres med rød saus. — Til 4 à 5 personer.

Rumpudding I.

25 gr. gelatin
1 l. fløte
8 eggeplommer
¼ kg. sukker
1 dcl. rum.

Gelatin og fløte vispes godt over ilden og gis et opkok. — Eggeplommene vispes ¼ time med sukkeret; heri helles den kokende fløte, avkjøles, tilsettes rum. Helles i vætet form. Serveres med rød saus. — Til 8 à 10 personer.

Rumpudding II.

7½ dcl. fløtemelk
250 gr. sukker
skall av en citron
16 plater gelatin
¾ dcl. rum
2 egg.

Melk, sukker og citronskall kokes sammen, avkjøles. Gelatinen legges ibløt i koldt vann i 20 minutter; tas op. Opløses i 2 skjeer vann over en kokende vannkjel. Når den er smeltet og noget avkjølet, helles den i melken tillikemed de vispede eggeplommer, til sist has de stivvispede hviter og rum i. Røres sammen i 10 minutter, has i form som er skyllet med koldt vann. Bør om

sommeren helst lages dagen før den skal spises; om vinteren kan den lages 4 à 5 timer før måltidet. Rød saus til. Til 6 à 8 personer.

Surmelkspudding.

½ l. sur, tykk melk eller kjernemelk
200 gr. sukker
½ citron
1 drammeglass rum
14 gr. gelatin
½ l. fløte.

Melken vispes med sukkeret, tilsettes citronsaft, det revne skall av ¼ citron, rum og den opløste gelatin, hvorav et par plater skal være røde. Den stivvispede fløte has i. Fylles i vætet form; hvelves når den er stiv, og serveres med stivvispet fløte eller fruktsaus. Til 6 à 8 personer.

Svisker med butterdeig.

Butterdeig
375 gr. svisker
120 gr. sukker
1 egg
½ l. vann.

Butterdeigen utkjevles til et halmstrås tykkelse; halvparten legges på plate, settes i stekeovnen og stekes ganske lysebrun, tas ut, belegges med de kokte, kolde svisker, dekkes atter med butterdeig, pensles med egg, stekes i varm ovn lysebrun, skjæres op, bestrøes med sukker.

Sviskene vaskes, settes over ilden i det kolde vann og koker til de er ganske møre, stenene tas ut, sviskene skjæres i strimler og irøres sukkeret. Til 8 personer.

Epler med butterdeig

lages på samme måte. Butterdeigen fylles da med eplemos.

Fruktomelett.

Frukt, syltet frukt eller appelsinkompott, blandet med opskårne bananer.

5 bitre mandler
60 gr. søte mandler
4 egg
100 gr. sukker

Legg frukten i smurt omelettfat. Eggeplommene vispes med sukkeret i 20 minutter, tilsettes de skåldede, finhakkede eller malte mandler, tilsist de stivvispede eggehviter. Denne masse helles over frukten, og omeletten stekes ved jevn varme i en halv time. Omeletten kan spises varm eller kold. Serveres den kold, legges et lag stivvispet fløte over.

Jubileumspudding.

En form smøres, klædes med tynne sukkerbrødskiver, på bunnen legges et lag eplekompott med vaniljesmak, derover friske, kokte frukter eller syltetøi; herved skal formen være halvfylt. Derefter fylles formen helt med en røre, laget av:

2 dcl. melk
30 gr. sukker
1 skje hvetemel
25 gr. smør
2 eggeplommer
3 eggehviter.

Melet, melken og sukkeret koker 2 minutter, tas av ilden, tilsettes smøret, eggeplommene og de stivpiskede hviter. Formen koker i ovn i vannbad i ca. 25 minutter. Vendes forsiktig av formen, overhelles — idet den skal ombydes — ½ dcl. rum og antendes. Til 4 à 6 personer.

Tapiocapudding.

9 dcl. melk
250 gr. tapioca
125 gr. sukker
salt
165 gr. smør
6 egg.

Grynene drysses i den kokende melk, som først er tilsatt sukker, salt og 100 gr. smør, gryten settes i varm ovn i 20 minutter. Helles derefter over i en annen gryte og tilsettes eggeplommene, resten av smøret samt 4 stivvispede eggehviter. Has i smurt og strødd form, koker i vannbad i ovnen, inntil den gir efter for berøring. Vendes av formen efter ca. 5 minutters forløp. Serveres med eggekrem, fruktsaus eller hvitvinsaus.

Istedenfor tapiocagryn kan man benytte sago, semuljegryn eller vermiceller.

Jordbær-tapioca.

4 plater gelatin
1 dcl. vin
2 dcl. vann
jordbær
100 gr. sukker
1 citron
20 gr. tapioca
2 eggehviter
½ l. kremfløte.

Gelatinen utbløtes i koldt vann, tas op, opløses i vinen og 1 dcl. vann over en kokende vannkjel. Store, utsøkte jordbær deles i to fra toppen av; den overskårne side dyppes i den opløste gelatin, og med disse bær «forer» man kanten av en glasskål, den annen dcl. vann, sukker, citronsaften og ½ l. jordbær koker til bærene er møre, tapiocaen drysses hurtig i og koker til den er klar, ca. 5 minutter. Avkjøles, tilsettes de stivvispede hviter, fylles i glasskålen. Settes iskoldt. Like før serveringen legges den stivvispede fløte tilsatt sukker og vanilje efter smak over, samt hele, utsøkte jordbær.

Kabinettpudding.

5 dcl. kakerester eller sukkerbrødrester
1 dcl. korinter
40 gr. sukat
4 egg
50 gr. sukker
4 dcl. fløtemelk.

Sukkerbrødet skjæres i små terninger, legges i smurt og strødd form vekselvis med de rensede korinter og den finskårne sukat. Eggene og sukkeret vispes ¼ time, mel-



Jordbær-tapioca.

ken tilsettes i formen, som koker i vannbad i 1 time. Hvelves og serveres meget varm med varm vaniljesaus. Til 4 personer.

Stikkelsbærkake.

½ l. fløte
60 gr. støtte kavringer
1 l. umodne stikkelsbær
¼ kg. sukker
1 dcl. vann
30 gr. hvetemel
6 egg.

Fløten vispes stiv og irøres de støtte kavringer, samt stikkelsbærene, som først er kokt med sukkeret og vannet som annen stikkelsbærgrøt. Melet og eggeplommene has i og til sist de stivvispede hviter. Has i smurt og strødd form og stekes i ikke for varm ovn ½—¾ time. Stivvispet fløte eller vaniljesaus serveres til. Bare strøsukker går også!

Stikkelsbærsoufflé.

½ kg. umodne stikkelsbær.
8 egg
200 gr. sukker
1 citron
1 teskje vaniljepulver.

De rensede bær kokes møre i ganske lite vann, presses gjennem hårsikt; eggeplommene og sukkeret vispes i 20 minutter; stikkelsbærpuréen røres i eggemassen, tilsettes det revne citronskall og vaniljepulver og til sist de stivvispede eggehviter. Has i smurt omelettfat og steker ½—¾ time i jevnt varm ovn. Strøes med sukker og anrettes med vinkrem eller fruktsaus.

Snepudding.

10 eggehviter
250 gr. flormelis
¼ teskje vaniljepulver
175 gr. farin.

Farinen has i jerngryte, som settes over ilden og røres i til sukkeret smelter og blir lysebrunt. Når sukkeret har fått en pen brun farve, helles det straks op i en glatt blikkform, som dreies således at formen dekkes overalt av sukkeret.

Eggehvitene vispes ganske

stive, derefter 1 kvarter til, heri røres skjevis sukkeret, hvori vaniljen er godt iblandet. Eggehvitemassen has i den sukkerglaserte form, dekkes med hvitt, smurt papir, derefter med lokk.

Formen settes i kokende vann og småkoker ½ time, enten i en gryte oppe på komfyren, eller den settes inn i stekeovnen når vannet i pannen er kommet ikok.

I ovn trenges 20 minutter. Straks puddingen er ferdig, må den vendes og serveres med følgende saus:

250 gr. sukker
½ l. koldt vann.

Sukker og vann has i jerngryte, og når sukkeret er kokt til det er tørt, og så smelter op og begynner å brunes og bli flytende, tas sausen straks av.

Syltetøifromasj.

½ l. fløte
50 gr. søte mandler
1 teskje vaniljepulver
3 spiseskjeer rum
80 gr. sukker
6 plater gelatin
1 dcl. syltede jordbær uten saft.

Visp fløten stiv og bland den med de skåldede, støtte mandler, vanilje, rum, sukker og jordbær. Gelatin vispes i efter å være behandlet på følgende måte:

La gelatinen ligge i koldt vann i 20 minutter, før den skal brukes; tas op av vannet uten å krystes, legges i en kopp — uten nogen påhelning av vann. Koppen settes over en kjel med kokende vann; i løpet av nogen minutter er gelatinen fullstendig smeltet uten derfor å være for varm. Gelatinen siles i kremen, omrøres forsiktig til den begynner å stivne. Helles i vase eller vætet form. Spises med rød saus.

NB. Skulde gelatinen bli kokende het over kjelen, må koppen settes til avkjøling i koldt vann. Ved vispingen optar fløten luften i mange små blærer, disse luftblærer ødelegges hurtig, når en kokende væske tilsettes, enten det så er gelatin eller annet.

Valnøttkrem.

¾ l. fløte
¼ l. melk
125 gr. sukker
12 plater gelatin
125 gr. støtte valnøttkjerner.

¼ l. fløte, melken, sukkeret og gelatinen røres over ilden til det står i koken, og gelatinen er opløst, avkjøles, tilsettes valnøttkjernene, og når det er ganske koldt, tilsettes resten av fløten som er stivvispet. — Fylles i vætet form. Til 8 à 10 personer.

Vaniljepudding.

(Pouding à la vanille.)

5 egg
100 gr. sukker
¼ stang vanilje

3¾ dcl. melk
½ l. fløte
25 gr. gelatin
¾ dcl. kokende vann.

3 eggeplommer, 2 hele egg, sukkeret og vaniljen vispes godt koldt sammen, tilsettes den kokende melk. Gryten settes over svak ild, bringes til kokepunktet, men må ikke koke, tas av ilden. Tilsettes den stivvispede fløte og den i vannet opløste gelatin. Helles i vætet form, hvelves når den er stiv, serveres med rød saus. Til 8 à 10 personer.

Gelé.

(Geleé.)

Gelé tilberedes av vin eller saft, sukker, gelatin, samt citron, appelsin m. m.

Behandling av geléformer. Formene må være godt avtørret og skyllet med koldt vann og igjen tørret. Formen dekkes med et tynt lag gelé; for å gjøre dette hurtig og pent må formen være absolutt tørr, absolutt iskold og geléen nettop være på det punkt at den vil stivne noget til; formen dreies nu rundt og rundt til den er tynt, men aldeles dekket av gelé. Derefter dekoreres formen efter egen smak med pistacier, finskårne eller hakkede, mandler, kirsebær, bananskiver, druer, appelsiner, bladgull, bladsølv o. s. v. Hvad man dekorerer med, festes best ved hjelp av kold gelé, som må stivne helt til før man dreier formen. La formen hvile på is under dekoreringen.

Gelatin. Tynne gelatinplater brukes almindeligst, men man kan også utkoke gelatin av kalveføtter. Gelatinen bør alltid først utbløtes i koldt vann, ta den op uten å kryste den og opløs den i en kopp over vanndamp. Man må tilsette litt mere gelatin om sommeren enn om vinteren, likeså om man benytter en meget stor form istedenfor flere små. Men alltid skal gelatinen brukes med måte, for en for stiv gelé eller krem er usmakelig. Til gelé som skal vendes av formen bør man ta 15 plater gelatin pr. liter. Istedenfor gelatin kan agar-agar anvendes. Den vaskes i koldt vann og utbløtes; den er uopløselig i koldt vann, men i kokende vann danner den en klar gelé. Den kokes i ¼ time, gryten løftes av, og vin eller saft helles i. Til 1 l. væske tas 6 gr. agar-agar.

Å klare gelé. Til å klare gelé benyttes eggehvite og eggeskall; dette tilsettes vann, vinen etc., mens det ennu

er koldt, og vispes hele tiden til det når kokepunktet. Ved ca. 90° C. stivner eggehviten, og eftersom denne stivner og stiger til overflaten, innesluttter den alt urent; dette danner nu skummet og det filter gjennem hvilket geléen siden skal siles for å bli klar. Gelé skal alltid koke nogen minutter efterat kokepunktet er nådd, men den må på ingen måte vispes, røres i eller på annen måte bli forstyrret. Litt citronsaft eller annet surt hjelper til å klare geléen.

Siling av gelé. Et silestativ med pose gjør god nytte, men har man det ikke, benyttes en omvendt krakk, hvorover er bundet et sileklæde eller serviett. Sileposen eller klædet skåldes med kokende vann for å hindre geléen i å feste sig, og på en kold dag, når geléen renner vanskelig igjennem, bør man sette en kopp med kokende vann midt i for å holde klædet varmt. Sileposen eller klædet må aldri klemmes på, vrides eller røres i, dette gjør geléen uklar.

Å hvelve ut geléformer. Det er bedre å dyppe formen 1 gang i varmt vann enn 3—4 ganger i lunkent vann, tørr raskt over geléen med et rent klæde. All smårysten av formen eller bruk av kniv for å løsne geléen vil ødelegge utseendet. Sett formen straks med bunnen op på et koldt fat, gi et sterkt rykk, og geléen vil slippe formen med en gang.

Vingelé.

(Gelée au vin.)

15 plater gelatin
6 dcl. koldt vann
½ citron eller citronsyre
200 gr. sukker
2 eggehviter og eggeskall
2½ dcl. graves eller stikkelsbærvin
2½ dcl. sherry eller rabarbravin.

Gelatinen utbløtes i koldt vann ½ time; klippes op og blandes med 6 dcl. koldt vann, citronskallet, hvorfra alt det hvite er skåret bort, citronsaften, sukkeret, de uvispede eggehviter, de vaskede, knuste eggeskall og vinen. Settes over ilden i emaljert gryte, vispes sterkt til det står i koken; koker i nogen minutter, men må ikke vispes eller røres mere i. Tas av varmen, og gryten settes med lokk på i nærheten av komfyren i 10 minutter. Geléen helles derpå i sileklædet eller i sileposen, som først er vridd op i kokende vann. Så lenge den gelé som renner gjennem, er uklar, helles geléen tilbake i sileklædet. Helles i form som er skyllet i koldt vann. Forskjellig frisk frukt som druer f. eks. kan nedlegges i geléen. Hell da først litt gelé i formen; når denne er stiv,

legges nogen druer, derefter gelé, som stivner til, og så fremdeles videre. Mens formen fylles, må det øvrige av geléen holdes lunkent.

Aprikoser i gelé.

1 boks aprikoser
1 l. blandet vann og aprikossaft
200 gr. sukker (raffinade)
saft av 1 citron eller citronsyre
30 gr. gelatin
2 eggehviter og 2 eggeskall.

Vann og aprikossaft, sukker, citronsaft, den utbløtte opklippede gelatin, de uvispede eggehviter og lett knuste eggeskall blandes koldt sammen, settes over ilden i emaljert gryte og gis under sterk vispen et hurtig opkok. Tas av ilden, står tildekket i 10 minutter og siles gjennem en serviett opvridd i varmt vann. Litt av geléen helles i vætet form eller glasskål; når dette er stivt, fylles formen med aprikoser, og resten av geléen helles i. Har man det i form, bør det helst være en randform. Bør lages dagen før det skal benyttes. Ananas eller annen frukt kan tas istedenfor aprikoser. Til 10 personer.

Appelsingelé I.

(Gelée d'oranges.)

12 appelsiner
½ l. vann
ca. 300 gr. sukker
2 eggehviter og eggeskall
16 plater gelatin
2 dcl. sherry eller rabarbravin
1 citron.

Den utpressede saft av appelsinene og citronen siles gjennem et klæde. Vannet has i emaljert gryte sammen med skallet av en appelsin og citronskallet; alt hvitt må være fjernet fra skallene; vannet tilsettes sukker, de uvispede eggehviter og de knuste eggeskall samt den skylte, opklippede gelatin. Gryten settes over ilden, vispes i til den står i koken, gis et godt opkok, settes vekk fra ilden, gryten dekkes med lokk og står u t e n å r ø r e s i ¼ time. Siles op gjennem et klæde, der først er dyppet i varmt vann. Avkjøles godt, tilsettes appelsin- og citronsaften samt vinen. Røres i til det er koldt, helles op i en glasskål. Serveres med eller uten fløteskum.

Appelsingelé II.

(Gelée d'oranges.)

½ l. hjemmelaget vin, rabarbra-, stikkelsbær-, rips- eller eplevin
¼ l. vann
citronsyre (som en ert)
8 plater gelatin
1 kg. appelsiner
sukker
1 eggeskall
1 eggehvite.

Vin, vann, sukker — efter smak (avhenger av appelsinenes godhet) —, gelatinen, citronen, eggehviten, det knuste eggeskall og den opklippede gelatin vispes koldt sammen i emaljert gryte, gis et opkok, tas av ilden og står tildekket i 20 minutter; må ikke røres i. Siles gjennem

sileklædet. I en glasskål legges appelsinstykker, som er befridd for kjerner; noget av geléen helles over. Når den er stivnet, legges påny appelsinskiver over, igjen gelé; dette gjentas til skålen er full. Pyntes med appelsinstykker og syltet appelsinskall.

Rabarbragelé med bananer.

(Gelée de rhubarbe.)

½ kg. rabarbra
2 dcl. sukker
2 dcl. vann
1 citron
30 gr. gelatin.

Den rensede, opskårne rabarbra legges i emaljert gryte lagvis med sukkeret; tilsettes vann, det revne citronskall; la dette småtrekke til rabarbraen er ganske mør. Opløs gelatinen i ½ dcl. vann, og sil dette i rabarbraen, tilsett citronsaften. Denne gelé kan serveres alene med vispet fløte til eller sammen med banankrem, laget på nedenstående måte:

2 dcl. utpressede bananer
saft av ½ citron
1 dcl. appelsinsaft
1 dcl. sukker
2 dcl. fløte
½ dcl. vann
15 gr. gelatin.

Gelatinen utbløtes i vannet og opløses i bananmassen, som opvarmes til kokepunktet, tilsettes sukkeret, avkjøles, og appelsin- og citronsaft has i. Røres i til det tykner, og tilsettes nu den stivvispede fløte. Banankremen og rabarbrageléen has lagvis i vætet form. Hvert lag må være noget stivnet før der igjen fylles på, men ikke for stivt, ti da vil de ikke feste sig ved hinannen.

Vingelé med bladgull eller sølv.

(Gelée dorée.)

20 plater (40 gr.) gelatin
¼ l. vann
½ flaske hvitvin
¼ — sherry
300 gr. sukker
3 eggehviter med skallene
3 citroner
1 plate bladgull.

Vinen, vannet, den overskylte, opklippede gelatin, sukkeret, den utpressede saft og de tynt skrelte skall av citronene — intet hvitt —, de uvispede eggehviter og de knuste eggeskall has sammen i emaljert gryte, vispes et par minutter; settes over ilden og bringes under stadig vispen til kokepunktet; vispingen ophører, geléen koker op til grytens rand, løftes av ilden, settes tildekket i nærheten av ilden, må ikke koke, står ¼ time, siles med forsiktighet gjennem et klæde, fuktet i varmt vann og bundet til en omvendt kjøkkenkrakk. Geléen has i en vætet form, og når geléen skal til å stivne, vispes bladgullet inn med en sølvgaffel. Visp det ikke for meget ut. — Geléen må lages dagen før den skal serveres. Eggekrem serveres til.

Rødvingelé.

(Gelée de Bordeaux.)

¾ l. rødvin
2½ dcl. vann
2 dcl. kirsebærsaft
45 gr. gelatin
½ kg. sukker
1 dcl. citronsaft
2 eggehviter og eggeskall.

Rødvingelé tillages som hvitvingelé. Serveres med kremsaus.

Hverdagsgelé I.

1 flaske vann
1 — vin
sukker
18 plater rød gelatin.

I det kokende vann opløses litt sukker og den skylte opbløtte gelatin; siles gjennem et sileklæde, og vinen has i. Fylles i vasen og serveres med vaniljesaus. Bør lages dagen før den skal brukes eller:

Til 1 l. blanding av saft og vann tas 12 plater gelatin og sukker efter smak. Saftblandingen gis et opkok med sukker, skummes. Den skylte, utbløtte, opklippede gelatin has i; når denne er opløst, helles geléen i vasen. Vaniljesaus serveres til.

Hverdagsgelé II.

¾ l. vin eller saft
¼ l. vann
22 gr. gelatin
1 teskje vaniljepulver
sukker.

Vin eller saft og vann blandes sammen, tilsettes sukker efter smak samt vaniljen. Gelatinen opløses i 2 dcl. kokende vann og tilsettes saften under visping. Has i vætet form og serveres, når den er stiv, med fløte eller eggekrem.

Saftgelé.

¼ l. saft
¼ l. vann
sukker
saft av ½ citron eller citronsyre som 2 erter
20 gr. gelatin
1 teskje vaniljepulver
2 eggehviter og 2 eggeskall.

Alt vispes koldt sammen i emaljert gryte og behandles ellers som vingelé. Serveres med vaniljesaus eller fløtekrem.

Citrongelé.

(Gelée au citron.)

6 dcl. vann
2½ dcl. sherry eller rabarbravin
1¼ dcl. citronsaft
180 gr. sukker
skall av 4 citroner
2 eggehviter og eggeskall
45 gr. gelatin.

Vann, det finskårne citronskall, befridd for alt hvitt, citronsaft, sukker, eggehvite og eggeskall vispes koldt sammen, settes over ilden i emaljert gryte og behandles som forklart under gelé. Når geléen er silt, tilsettes vinen.

Skal geléen benyttes til å klæ eller pynte en form, tilsettes ekstra 15 gr. gelatin, særlig i varmt vær.

Ananasgelé.

(Gelée à l'ananas.)

30 gr. gelatin
1 boks ananas (ca. 750 gr.)
½ l. ananassaft
¼ l. vann



Banangelé.

saft av 2 citroner
200 gr. sukker
2 eggehviter og skall
½ dcl. hvitvin eller
stikkelsbærvin.

Ananasen skjæres i pene, jevne firkanter. Geléen tilberedes som vingelé (se side 513). Ananasskivene legges i formen på samme måte som der er forklart om druene (se side 514).

Jordbærgelé.

½ kg. jordbær
250 gr. sukker
60 gr. gelatin
saft av 1 citron
2 eggehviter og eggeskall
¼ l. citrongelé (se side 516)
1 l. vann.

Kok ½ l. vann og sukker i 10 minutter, skum og hell sirupen når den er kold, over ¼ kg. pene, rensede, knuste jordbær, dekk det til og la det stå således ½ time. Geléformen dekkes tynt med citrongelé, dekoreres med resten av bærene, fest dem godt fast med litt av citrongeléen (se side 516). Den utbløtte gelatin og den annen ½ l. vann has i emaljert gryte; når gelatinen er opløst, has jordbærsirupen og citronsaften i; når blandingen igjen er kold, has eggehviter og eggeskall i; visp sterkt til det koker, siles gjennem varmt sileklæde, inntil geléen er klar. Når geléen er kold og begynner å stivne noget, helles den forsiktig i den dekorerte form. Settes på is eller koldt til den er stiv. Serveres med vaniljesaus eller jordbærsaus.

Banangelé.

1 kg. bananer
200 gr. sukker
saft av 2 citroner
2 eggehviter og eggeskall
1 l. vann
¼ l. citrongelé
20 plater gelatin.

Tilberedningen som jordbærgelé; kun at man dekorerer formen med utstukne bananskiver istedenfor jordbær. Pynt om formen med bananer og dann en hank av bananer over formen og pynt med stivvispet fløte.

Fruktgrøter.

Fruktgrøt kan lages av all slags frukt. Saften søtes efter smak og jevnes med ris, sago- eller potetesmel, gryn eller hvit stivelse.

Til 1 l. saft tas 60 gr. sagomel.
Til 1 l. saft tas 60 gr. rismel.
Til 1 l. saft tas 75 gr. potetesmel.
Til 1¼ l. vann tas 125 gr. sagogryn og ca. ½ l. saft.

Efterat jevningen er vispet på den kokende saft eller frukt, kokes et par minutter. Grøten helles straks op og dryppes med litt koldt vann eller strøes med sukker for å undgå at der dannes hinne oppå.

Eplegrøt.

1 kg. epler
4 dcl. vann
sukker.

Kjernehusene uttas; eplene skrelles og kokes i vannet til de er ganske utkokt. Tas av ilden og tilsettes sukker efter smak.

Efter hvert som eplene skrelles, bør de legges i koldt vann.

Benyttes tørrede epler, vaskes disse, legges i koldt vann natten over og koker i utbløtningsvannet.

Er grøten tynn, tilsettes jevning.

Gresskar og epler kan kokes sammen til grøt.

Rabarbragrøt I.

1 kg. rabarbrastilker
1½ l. vann
ca. 300 gr. sukker
ca. 120 gr. potetesmel
1 stykke kanel.

Stilkene vaskes, flekkes og skjæres op i ganske små stykker; koker med vannet og kanelen til rabarbraen er ganske mør; sukker efter smak. Potetesmelet røres ut i 2 dcl. koldt vann, has i i en fin stråle, mens man hele tiden rører. Gis såvidt et opkok.

Rabarbragrøt II.

1 kg. rabarbrastilker
¼ kg. sukker
1½ dcl. vann
½ teskje vaniljepulver.

Rabarbrastilkene flekkes, skjæres i småstykker, settes

over ilden med vannet og koker til stilkene er godt utkokt. Irøres sukkeret og vaniljen, småkoker til sukkeret er smeltet. Helles op.

NB. Er grøten tynn, må man vispe i en jevning, laget av 20 gr. potetesmel, utrørt i ½—1 dcl. koldt vann, gis så vidt et opkok med jevningen.

Stikkelsbærgrøt til søndags.

2 l. stikkelsbærkart
1 dcl. vann
½ kg. sukker.

Hell de rensede bær over med kokende vann; efter 4 timers forløp slåes det fra, og bærene has i gryte tillikemed 1 dcl. vann og sukkeret. Koker til sukkeret er smeltet og bærene begynner å gå itu. Rør ofte.

Kan lages billigere, om man tar mere vann, og jevner med potetesmel eller gryn som nedenstående.

Stikkelsbærgrøt til hverdags.

1 l. stikkelsbær
1½ l. vann
140 gr. potetesmel

De rensede bær koker i vannet til bærene går istykker, tilsettes sukker efter smak, og potetesmeljevningen helles i, i en jevn stråle. La ikke grøten koke for sterkt herunder, og gi den kun såvidt et opkok.

Rødgrøt I

kan man lage riktig god ved å benytte en blanding av friske bær:

1 kg. rips
½ kg. bringebær
½ kg. solbær
vann
ca. ½ kg. sukker
2 teskjeer vaniljepulver
hvit stivelse.

Rens bærene, sett dem over ilden med så meget koldt vann at bærene dekkes, kok ½ time, sil, mål saften. Til 1½ l. saft, som settes over ilden igjen, tas omtrent ½ kg. sukker og 120 gr. stivelse, utrørt i 2 dcl. koldt vann. Dette og vaniljen vispes i når saften koker, gis igjen kun et øieblikks opkok. Ta gryten av ilden, men hell ikke grøten op med engang, rør i den ½ times tid fra og til, og hell den derpå i vaser eller fater.

Rødgrøt II.

¾ l. saft
¾ l. vann
sukker
2 teskjeer vaniljepulver
120 gr. hvit stivelse
2 dcl. vann.

Vannet og saften, helst ripssaft, blandes, settes over ilden, og når dette koker, ivispes stivelsen, utrørt i de 2 dcl. vann, gis et opkok, tas straks av ilden, tilsettes vaniljepulveret samt sukker efter smak. Serveres med fløte. — Bland forøvrig saft og vann efter saftens godhet. Rødgrøt kan også jevnes med sago-

mel eller potetesmel — 75 gr. til 1 l. saft og vann. Grøten må kun få et øieblikks opkok efterat meljevningen er vispet i, ellers koker den sig tynn. — Grøten helles i vase efterat den er noget avkjølet; strøes straks med ganske lite sukker.

Nypegrøt.

¼ kg. nyper eller
1 dcl. nypepuré
1½ l. vann
ca. 200 gr. sukker
75 gr. sagomel eller
potetesmel
saft av ½ citron.

De rensede nyper kokes i litt av vannet, siles, vann helles igjen på nypene, og således fortsettes 3 à 4 ganger. Siste gang tilsettes citronsaft og sukker efter smak, og saften jevnes med melet, utrørt i 1 dcl. koldt vann. Benyttes puré, siles ikke saften.

Fruktgrøt.

1½ l. vann
100 gr. tørrede epler
75 gr. svisker
50 gr. sukker
2 spiseskjeer potetesmel.

De godt vaskede epler og svisker ligger i vann natten over, settes over ilden i utbløtningsvannet, koker til frukten er ganske mør. Tilsettes sukker og potetesmelet, utrørt i 1 dcl. koldt vann. Gis et knapt opkok, efterat jevningen er hatt i. Serveres kold med fløtemelk.

Plommegrøt.

1½ kg. plommer
skall av 1 citron
75 gr. sagomel
1½ l. vann
sukker.

Plommene vaskes, overhelles kokende vann, skinnet fjernes, deles i to, stenene uttas og knekkes. Plommene settes over ilden med vannet og citronskallet og kokes godt ut, tilsettes sukker efter smak og de skåldede plommekjerner. Melet utrøres i 1 dcl. vann, irøres den kokende grøt, gis et opkok og ophelles.

Rødgrøt med sagogryn.

2 l. vann
200 gr. sagogryn
ca. ½ l. saft
sukker.

Grynene vispes i det kokende vann; småtrekker ca. ½ time eller til grynene er klare. Saft og sukker efter smak tilsettes; koker et par minutter. Ophelles.

Fruktgrøt med ris.

125 gr. risengryn
1 l. vann.

Grynene vaskes og skåldes, koker med vannet til grynene blir såvidt møre. Blandes med aprikoskompott, eplegrøt eller annen kokt frukt. Av epler 1 l. frisk frukt eller 125 gr. tørrede. Av rabarbra 300 gr., av blåbær 1 l. Sukker efter smak til bærsorten.

Blåbærgrøt.

1 l. rensede blåbær eller
4½ dcl. syltede bær
1 l. vann
80 gr. sukker
80 gr. potetesmel.

Bærene skylles godt og småkoker derpå med sukkeret og vannet. Når bærene er møre, jevnes grøten med melet, utrørt med 1 dcl. vann. Gis et opkok og ophelles.

Stikkelsbær- og blåbærgrøt, kokt sammen, gir god grøt, likeså en blanding av blåbær og bringebær eller rips og solbær:

½ l. rips
½ l. solbær
1¼ l. vann
90 gr. potetesmel
sukker efter smak.

Sviskekompott.

½ kg. svisker
½ l. vann
150 gr. sukker
½ dcl. sherry.

De godt vaskede svisker legges natten over i vannet med sukkeret, settes over ilden, koker til sviskene er ganske møre, hvorefter de tas op, og sausen koker inn i 5 minutter, tilsettes sherryen, helles over sviskene. Serveres kold med fløte. — Aprikosgrøt lages på samme måte.

Grøten kan lages billigere ved at man fra først av tilsetter mere vann og derefter jevner med potetesmel. Frukten tas dog op når den er kokt, saften jevnes og helles over den oplagte frukt.

Jordbærgrøt.

1 kg. jordbær
1 l. vann
sukker
80 gr. sagomel.

Kokes som blåbærgrøt. Jordbær og stikkelsbær, kokt sammen, gir en god grøt.

Tyttebærgrøt.

1¼ l. bær
1½ l. vann
ca. 300 gr. sukker
ca. 100 gr. potetesmel

Kokes på vanlig måte. Benyttes tyttebær opbevart i vann, tas: ½ l. bær og 3 dcl. av tyttebærvannet, ½ l. vann, ca. 70 gr. potetesmel og 200 gr. sukker.

Dessertsauser.

Rød saus.

3 dcl. husholdningssaft (fruktsaft)
2 dcl. vann
10 gr. potetesmel
sukker.

Saft og 2 dcl. vann blandes, settes over ilden, gis et opkok, ivispes potetesmelet, utrørt i ½ dcl. koldt vann, får igjen et knapt opkok, tas straks av ilden; sukker has i efter smak. I sausen kan serveres syltede bær som kirsebær, rips o. s. v.

Kremsaus (vaniljesaus).

4 eggeplommer
40 gr. sukker.
½ l. fløte
½ stang vanilje
1 dcl. vann.

Vaniljen og vannet småkoker under lokk til vannet

næsten er innkokt; fløten helles i og gis et opkok. Eggeplommene og sukkeret vispes i 20 minutter. Den varme fløte helles i de vispede egg, settes igjen over ilden og vispes i til sausen er jevn, helles op og røres i til den er kold.

Citronsaus.

(Sauce au citron.)

6 eggeplommer
¼ l. kokende vann
1 citron
90 gr. sukker
1 dcl. sherry.

Eggeplommene røres hvite med sukkeret, tilsettes vin, vann, det revne citronskall og den utpressede citron. Has i emaljert gryte, som settes over svak varme, og sausen gis et opkok under sterk vispen. Sausen, som skal være skummende, må straks serveres.

Appelsinsaus.

(Sauce à l'orange.)

150 gr. sukker
2 dcl. vann
3 appelsiner
1½ dcl. hvitvin
10 gr. sagomel.

Sukker og vann kokes i 10 minutter, skummes. Det revne appelsinskall av 2 appelsiner, appelsinsaften og vinen tilsettes, settes over ilden og gis et opkok. Sausen jevnes med sagomelet, utrørt med 2 spiseskjeer koldt vann, som tilsettes sausen under omrøren og gis et opkok. Serveres varm eller kold.

Konjakksaus.

(Sauce au cognac.)

2 eggeplommer
75 gr. sukker
150 gr. meierismør
¾ dcl. konjakk.

Eggeplommer og sukker vispes ½ time; det utvaskede smør klappes tørt i et klæde, røres hvitt, eggeplommene tilsettes litt efter litt, konjakken røres i teskjevis. Litt muskatplomme kan has i. Serveres straks til varme fruktretter.

Curaçaosaus.

4 dcl. tykk sukkersirup
karamellfarve
1 dcl. curaçao
½ dcl. konjakk.

Sukkersirup, kokt av 250 gr. sukker og 1 dcl. vann, farves med karamellfarve, tilsettes curaçao og konjakk.

Plumpudding-saus.

¾ dcl. konjakk
¾ dcl. madeira
60 gr. smør
sukker.

Smøret og 1 spiseskje sukker has i en bolle, settes i nærheten av varmen, står til smøret er smeltet. Konjakk og madeira røres i, mere sukker settes til efter smak, og når sausen er varm, helles den over puddingen, eller den serveres særskilt.

Brennende saus.

200 gr. sukker
1½ dcl. kokende vann
1½ dcl. konjakk.

Sukker røres over varmen i en stekepanne til det er lysebrunt, tilsettes vannet, små-

koker et par minutter; sausen avkjøles, helles over puddingen, konjakken helles forsiktig over og påtendes. Serveres til marvpudding, plumpudding og over eplekake.

Bringebærsaus.

2½ dcl. fløte
1½ dcl. bringebærsaft
2 egg
½ stang vanilje
2 plater gelatin.

1½ dcl. fløte og vaniljen koker i 5 minutter, den utbløtte gelatin opløses heri. Eggene vispes ¼ time, tilsettes den kokende fløte, settes over ilden og bringes under stadig vispen til kokepunktet. Siles, den kolde saft røres i, samt resten av fløten stivvispet.

Jordbærsaus tillages på samme måte.

Fruktsaus av friske bær.

375 gr. bringebær
2½ dcl. vann
sukker
10 gr. sagomel.

Bærene gnides gjennem hårsikt, blandes med vannet og sukker efter smak, settes over varmen; når saften koker, jevnes den med sagomelet, utrørt med 2 spiseskjeer koldt vann, gis et opkok. Serveres varm eller kold.

Jordbærsaus tillages på samme måte.

Til fruktsaus av tørret frukt tas 100 gr. tørret frukt og ½ l. vann, kokes mør i vann, presses gjennem hårsikt og jevnes med 1 teskje potetesmel.

Stikkelsbærsaus.
(Sauce aux groseilles vertes.)

375 gr. friske stikkelsbær eller
2 spiseskjeer syltetøi
½ l. vann
½ stang vanilje eller
1 spiseskje citronsaft
10 gr. sagomel
sukker.

De rensede bær utkokes med vannet, siles og tilsettes sukker efter smak. Vaniljen has i saften, som gis et opkok og jevnes med sagomelet, utrørt i 2 spiseskjeer koldt vann. Serveres varm som kold.

Eplesaus tillages på samme måte.

Vinsaus.

5 eggeplommer
125 gr. sukker
½ l. hvitvin eller 1¼ dcl. madeira og 1¼ dcl. vann
1 citron.

Eggeplommene og sukkeret vispes i 20 minutter, vinen, vannet, revet citronskall og litt citronsaft tilsettes, helles i gryte og vispes over ilden, til sausen blir tykk og skummende. Serveres straks.

Rumsaus tillages på samme måte med 2 dcl. vann og 1 sherryglass rum.

Citronsaus med fløte.

1 citron
1 dcl. vann
1 dcl. fløte
150 gr. sukker
4 eggeplommer.

Alt med undtagelse av fløten vispes koldt sammen. Saft og det revne skall av citronen benyttes. Settes over ilden og vispes til sausen er noget jevn og skummende. Helles op, vispes i til den er kold, tilsettes den stivvispede fløte.

Saus til søte puddinger.

125 gr. smør
125 gr. sukker
1 vinglass rum eller 1 glass sherry eller begge deler.

Smøret røres hvitt og skummende, tilsettes sukker og rum. Røres til det er godt blandet, serveres. Sausen kan enten helles over puddingen eller serveres særskilt.

Chokoladesaus.

4 dcl. vann
1 spiseskje konjakk
1 teskje vaniljepulver
30 gr. rismel
30 gr. sukker
120 gr. reven sjokolade.

Vann, sukker og sjokolade røres over ilden til det koker, jevnes med rismelet, utrørt med 2 spiseskjeer koldt vann; småkok i 5 minutter. Siles og irøres rum og vaniljepulver.

Mandelsaus.

50 gr. mandler
½ l. fløte
3 eggeplommer
40 gr. sukker.

De skåldede mandler males og støtes med 2 skjeer fløte. Eggeplommene og sukkeret vispes i 20 minutter. Resten av fløten og de støtte mandler gis et opkok og helles i eggene under sterk visping. Settes over ilden og vispes til den er tykk og skummende, helles op, vispes til den er kold.

Sausen kan farves lysegrønn med spinatgrønt.

Rødvinsaus.

4 dcl. rødvin
sukker
10 gr. sagomel
2 spiseskjeer konjakk.

Rødvin og sukker efter smak gis et opkok, jevnes med sagomelet, utrørt med 2 spiseskjeer koldt vann. Sausen gis et opkok, og konjakken has i.

Eplesaus.

(Sauce chantilly.)

½ kg. epler
45 gr. sukker
30 gr. smør
1¼ dcl. kremfløte
3 spiseskjeer koldt vann.

Eplene befries for kjernehus, skrelles og skjæres i tynne skiver, legges i emaljert gryte med vannet, smøret og sukkeret, settes over svak varme og koker til eplene er møre. Presses gjennem hårsikt. Tilsettes den stivvispede fløte. Serveres.

Ananassaus.

250 gr. ananas
2 spiseskjeer madeira
1 dcl. nytrukken te
citron
sukker
1 teskje maismel eller arrowroot.

Saften fra ananasen siles fra og settes over ilden med sukker efter smak, vin og te, gis et opkok og jevnes med

melet, utrørt med 2 spiseskjeer koldt vann; de smått opskårne ananasstykker has i, og sausen gis et opkok. Tilsettes citronsaft efter smak; denne kan sløifes, om man vil.

Vaniljesaus, enkel.

½ l. nysilt melk
1 spiseskje maismel
¼ stang vanilje eller
1 toppet teskje vaniljepulver
1½ egg
2 dcl. fløte
2 spiseskjeer sukker.

Melet røres ut i litt av melken, resten av melken og vaniljen gis et opkok, vispes i meljevningen. Sukker og egg vispes i 10 minutter, den kokende melk vispes i, settes over ilden og vispes derefter over ilden til sausen er tykk. Helles op og røres i til den er kold, tilsettes den stivvispede fløte.

Istedenfor vanilje kan man tilsette rum, arak, citron, appelsin, karamell, kaffe eller kakao efter smak og efter hvilken dessert sausen skal brukes til.

Vaniljesaus.

1 egg
1 eggeplomme
4 dcl. melk
1 toppet teskje potetesmel
30 gr. sukker
1 dcl. kremfløte.

Eggene, melken, melet og sukkeret blandes, settes over ilden til det såvidt koker; avkjøles under omrøren. Når sausen er kold, tilsettes vaniljen og den stivvispede fløte.

Citronessens
(Cognac au citron)

til kremer, sauser og puddinger.

2½ dcl. konjakk
½ dcl. vann
30 gr. sukker
1 citron.

Citronen vaskes, og skallet skrelles tynnest mulig av. Det minste hvitt, sittende ved skallet, vil forringe den gode smak. Konjakken varmes og has på en flaske, tilsettes citronskallet, står tildekket i 24 timer, siles og has tilbake på flasken. Sukker og vann kokes sammen i 5 minutter, skummes og helles i konjakken når det er ganske koldt. Korkes. 1 dessertskje full av denne essens vil gi kokte kremer en utmerket god smak.

Appelsinessens.
(Sirop d'orange.)

¼ l. appelsinsaft
skall av 2 appelsiner
375 gr. sukker.

Appelsinene vaskes, skallet fjernes, og alt hvitt skjæres vekk; skallet skjæres i meget tynne strimler. Sukker, appelsinsaft og skall småtrekker ½ time; skummes. Siles og has på flasker, når det er koldt; korkes. Ganske lite av denne essens vil gi en utmerket smak til sauser og kremer.



Is.

(Glace.)

Tilberedning av is. Frysingen kan foretas i ismaskin eller i et almindelig spann. Det beste er imidlertid å bruke ismaskin, da isen blir bedre gjennemarbeidet i den. I isfrysemaskinen omgis hele istilberedningen med småhakket is, salt og salpeter. Temperaturen synker hurtig når isen kommer i forbindelse med disse to salter. Når kremen er fylt i beholderen, lukkes denne hermetisk, og settes i maskinen, som omgis med salt, salpeter og is i følgende forhold: 12 kg. is, 250 gr. salpeter og 1½ kg. salt. Ofte bruker man mere salt i den tro at det skal gå hurtigere, hvilket det også gjør for en kort tid, men den store mengde salt gjør igjen at isen hurtig smelter, og frysingen kommer til å stå stille, hvis ikke den småhakkede is stadig fornyes. En tredjedel av frysebeholderen bør stå over isen; den småhakkede is med salt og salpeter må legges godt om beholderen; frysemaskinen bør stå således ordnet ¼ time før man begynner frysingen. Tilberedningen helles nu i beholderen for å fryses; denne må kun være ¾ fylt; hvitt papir og lokk settes på, og man dreier uavbrutt i 10 minutter, til samme kant. Kremen, som er begynt å fryse, skrapes ned fra sidene, og man vedblir å dreie og skrape ned til det hele er jevnt. Dreiningen vil ta ½—¾ time; tiden avhenger av enten det er fløte-is eller frukt-is som skal fryses. Når isen er ferdigfrossen, tas sveiven straks op. Skal isen ikke i form, legges papir over, lokk settes på, og en kork settes i hullet i midten av lokket, pakkes derefter omhyggelig ned i salt og is 1—3 timer. Ophakket is skal der være under i bunnen og også over lokket.

Ha ikke varm eller lunken krem i frysebøtten; da vil en god del av isen ødsles vekk.

Vei og mål nøie.

For meget sukker i kremen eller fruktisen vil hindre den i å bli stiv, for lite vil gjøre at den fryser for hårdt.

Bruk så lite som mulig av tinn- eller kobberkar, da disse kan ødelegge både isens farve og smak.

Ta ikke lokket av frysemaskinen, før den er omhyggelig avtørret, således at der ikke kan komme salt til isen.

Ved farvning av is bruk helst som grønn farve spinatgrønt eller frisk moden eller konservert frukt.

F o r m n i n g a v i s. Når isen skal over i form, presses den godt ned i den rene, tørre form. Legg papir over, lokket på, og sett formen igjen i is- og saltblandingen; bruk 3 deler is og 1 del salt; dette må gjøres 3—4 timer før den skal brukes. Lokket må slutte aldeles tett; er det spor av tvil om at lokket ikke slutter, bør man «forsegle» omkring kanten med flesk.

Formene må fylles omhyggelig og bankes mot et sammenlagt håndklæ, forat isen kan bli jevn og luften drives ut, idet man må forsøke å undgå huller i anretningen.

Har man ikke isform, kan isen straks efter frysingen legges direkte op med skje i pyramide på en glasskål med serviett eller kakepapir under, men bedre er det å la den stå en tid som ovenfor forklart.

Iskrem kan også helles like i former og fryses direkte i dem; formen nedsettes da i en bøtte med is, salt og salpeter og må stå 5—6 timer.

A n r e t n i n g a v i s. Isen skal holdes i formen til det øieblikk den skal serveres. Vask og tørr av formen, dypp den et øieblikk i koldt eller lunkent vann, således at isen løsner lett fra formen. Isen hvelves på vase eller dyp glasskål.

Har man ikke frysemaskin, kan man benytte et almindelig melkespann, som settes ned i et noget større spann, således at man kan pakke kuldeblandingen omkring i to à tre fingrers tykkelse.

Først belegges bunnen med kuldeblandingen, spannet med lokk settes i, og kuldeblandingen pakkes fast omkring. Spannet holdes i stadig dreiende bevegelse, og man skraper også her ned fra spannets sider for å få isen jevn. Denne frysing tar dobbelt så lang tid som frysing på maskin.

Kan man ikke skaffe sne eller is til frysingen, så bruk:

120 gr. salpetersurt ammonium
120 gr. kulsurt natron
120 gr. vann.

Dette knuses fint hver for sig, blandes med vannet, has i et tinnkjørrel, og på 3 timer har man is. Eller: bland raskt

8 deler glaubersalt
3 — saltsyre
2 — vann.

eller:

8 deler sne
5 — saltsyre

eller bland sammen:

1 bøtte sne
$^1/_2$ kg. salt
30 gr. salpeter
30 gr. salmiak

Spannet med kremen og godt lokk settes op i bøtten. Forny sneen eftersom den smelter.

Selvfølgelig er alt dette kostbarere å bruke enn is, men kan være til hjelp for dem som ikke kan skaffe sig den.

Isblokken kløves lettest, om man setter spissen av en grov nål på isstykket og banker med en liten hammer på hodet av nålen. Der finnes også «isklo» til dette bruk.

Forskjellige istilberedninger. — Man kan inndele isen i to forskjellige klasser: 1) fløte-iser og 2) vann- eller frukt-iser. Fløte-iser består som regel av eggekrem, tilsatt sukker og forskjellig smak som kaffe, karamell, sjokolade, likører o. s. v. Vil man ha fløte-isen bløt, brukes i forhold til melken eller fløten mere sukker og flere egg; vil man ha den hårdere, brukes mindre sukker og egg.

Vann-is eller frukt-is tillages sedvanlig av saft av frisk frukt, blandet med sukkersirup. Denne is kan halvfryses; dette er en moderne anretning av is, under navn av sorbet eller granite. Sorbet anrettes før steken og alltid i små porsjoner i kopper eller glass, aldri formet. Parfaits, mousses og soufflés adskiller sig fra almindelige iser deri at tilberedningen has like i formen og fryses i denne; altså has den ikke først i frysemaskin.

Is-krem.

(Glace crème.)

8 eggeplommer
150 gr. sukker
1 l. fløte eller melk.

Eggeplommene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes den kokende fløte litt efter litt, settes over ilden og bringes til kokepunktet under stadig vispen. Tas av ilden, kremen helles op og røres i med sølvskje til kremen er kold. Man kan benytte nysilt melk istedenfor fløte, men da tas 10 eggeplommer og 180 gr. sukker. Til 10 personer.

Vanilje-is.

(Glace à la crème de vanille.)

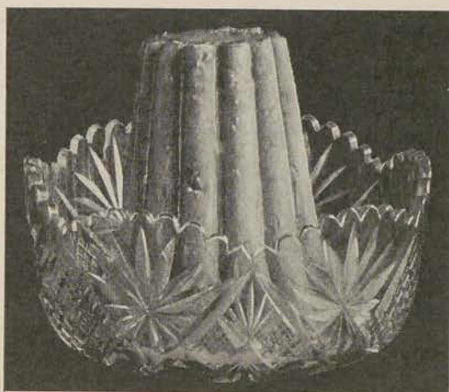
1 l. fløte
10 eggeplommer
125 gr. melis
1 stang vanilje.

Alt vispes godt koldt sammen og settes over ilden; tas av i samme øieblikk det skal til å koke. Røres til det er koldt. Fryses.— Til 12 personer.

NB. Man kan også vispe eggeplommene og sukkeret ¼ time, tilsette den kokende fløte, som har fått et opkok med vaniljen. Alt has tilbake i jerngryten, settes over

ilden, bringes til kokepunktet, men skal ikke koke. Helles op, røres i til den er godt avkjølet. Vaniljen tas vekk. Fryses.

Man kan også vispe eggeplommer og sukker ½ time, tilsette den stivvispede fløte, tilsatt de utskrapede vaniljekorn, og derefter fryse kremen uten å koke den. Til 12 personer.



Karamell-is.

Karamell-is.

1 l. fløte
200 gr. sukker, melis
180 gr. mandler
½ l. kokt kaffe.

Fløten stivvispes, sukkeret brunes på panne, opspedes med kaffen; heri has de skåldede, grovhakkede mandler; dette avkjøles og has i den stivvispede fløte. Fryses. Til 10 à 12 personer.

Vanilje-is med varm sjokoladesaus.

12 eggeplommer
250 gr. sukker
1 stang vanilje
1 l. fløte.

Eggeplommene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes den stivvispede fløte, hvori den kløvede vaniljestang har trukket ½ time. — Fryses, pakkes i form som settes i is og salt omkring 2 timer. Anrettes på serviett og serveres med kokende sjokoladesaus:

50 gr. kakao
140 gr. sjokolade
25 gr. sagomel
¼ l. vann
¼ l. fløte
sukker efter smak.

Sjokoladen og kakaoen utrøres i det kolde vann, spedes med den kokende fløte; melet utrøres med litt koldt vann, og jevningen vispes i i siste øieblikk. Til isen serveres hjemmelagede småkaker som små kremmerhus, kransekakefløiter, marengs, lady fingers o. s. v. Til 12 personer.

Vanilje-is med frukt.

250 gr. søte mandler
250 gr. flormelis
5 eggehviter
½ porsjon vanilje-is
syltede frukter.

Mandlene skåldes, tørres, males, støtes, blandes med det siktede sukker og de stivvispede hviter. Fylles i en godt smurt og strødd randform og stekes pent gulbrun i ca. ¾ time. Formen skal kun være halvfylt og ovns-

varmen svak. Hvelves når den er godt avkjølet. Pyntes gjennem kremmerhus med ½ stivvispet eggehvite, rørt med 100 gr. flormelis og 1 teskje citronsaft. I midten legges isen og frukten omkring.

Ananas-is I.

½ l. fløte
4 egg
½ stang vanilje
100 gr. sukker
1 citron
saft av ¼ kg.s ananasboks
ananasstykker.

Visp egg og sukker sammen ½ time, tilsett fløten, som har fått et opkok med vaniljen. Hell alt tilbake i gryten, og visp godt til kremen når kokepunktet. Kremen helles op og røres i til den er godt avkjølet, tilsettes citron- og ananassaften; fryses. Når den er halvfrossen, has småstykker ananas i. Fryses videre.

Ananas med is.

Frisk ananas
fløte-is

Skjær et lokk av den friske ananas; hul den ut. Bland den uthulede ananas i en fløte-is — pistacie-is — citron-is eller jordbær-is f. eks., og fyll denne inn i den uthulede ananas; sett lokket med sin bladdusk på.

Kaffe-is.

(Crème au café glacé.)

Iskrem (se side 528)
50 gr. malt kaffe.

De nybrente, malte kaffebønner tilsettes den kokende fløte og settes tildekket på et varmt sted i ½ time; siles og vrides gjennem tynt tøi, musselin. Kaffefløten has derefter i eggeplommene, som er vispet ½ time med sukkeret. Fryses (se side 526). Til 10 personer.

Mocca-is.

3 dcl. meget sterk mocca
1 l. stivvispet fløte
150 gr. flormelis
makroner
kirsch
nougat.

Den sterke kaffe, den vispede fløte og sukkeret blandes og fryses. Makroner legges i bunnen av serveringsglassene, dynkes med kirsch, herover legges is litt høit, og hist og her pyntes med fløtetopper og knust nougat. Til 12 personer.

Jordbær-is I.

(Glace aux fraises.)

1 l. fløte
35 gr. melis
2½ dcl. syltede jordbær
4 spiseskjeer ripssaft
2 — sherry.

Fløten vispes stiv med sukkeret; heri has de gjennem en hårsikt gnedne jordbær, ripssaften og sherryen. Fryses (se side 526). Til 10 personer.

På samme måte lages bringebær-is.

Frossen fløte til jordbær.

½ l. fløte
75 gr. sukker
1 teskje vaniljepulver.

Fløten, sukker og vanilje blandes og fryses (se side 526).

Frossen fruktpudding.

9 dcl. fløte
2 teskjeer vaniljepulver
¼ l. eplekompott
¼ l. plommekompott
¼ l. bringebærsyltetøi.

Den stivvispede fløte deles i 3 deler; hver del irøres hver sin fruktkompott. Legges lagvis i formen. Fryses. Til 12 personer.

Banan-is I.

(Glace à la crème de bananes.)

6 dcl. iskrem (se side 528)
1¼ dcl. kremfløte
6 bananer
1 spiseskje citronsaft
1 — curaçao eller konjakk.

Bananene renses og presses gjennem hårsikt, blandes i den kolde iskrem, tilsettes citronsaft og curaçao. Den stivvispede fløte røres lett i. Fryses (se side 526). Til 8 à 10 personer.

Ingefær-is.

(Glace à la crème de gingembre.)

¾ l. iskrem (se side 528)
90 gr. syltede ingefær.

Den kolde krem blandes med den smått opskårne ingefær. Fryses (se side 526). Til 6 à 8 personer.

Citron fløte-is.

(Glace à la crème de citron.)

½ l. iskrem (se side 528)
90 gr. sukker
2 citroner.

Citronskallet avrives med sukkeret til alt gult er fjernet, tilsettes 1 spiseskje lunkent vann og den silte citronsaft. Når dette er koldt, røres det i iskremen. Hvis nødvendig for farvens skyld kan man tilsette ganske lite opløst safran. Fryses (se side 526).

Appelsin fløte-is.

(Glace à la crème d'orange.)

¾ l. iskrem (se side 528)
3 appelsiner
60 gr. sukker
safran
karmin.

Appelsinskallet avrives med sukkeret, påhelles 1 spiseskje varmt vann, tilsettes den silte appelsinsaft. Når dette er koldt, røres det i iskremen; ubetydelig safran og litt karmin kan tilsettes for farvens skyld. Fryses.

Pistacie-is.

(Glace à la crème aux pistaches.)

¾ l. iskrem
60 gr. pistacier
1 spiseskjefull appelsinessens
spinatgrønt.

De rensede, skåldede pistacier støtes, mens man litt efter litt tilsetter appelsinessensen. Den kolde krem tilsettes spinatfarven, og når kremen er halvfrossen, has nøttemassen i. Fryses ferdig.

Valnøtt-is.

100 gr. valnøtter
1 l. fløte
8 eggeplommer
150 gr. sukker.

Valnøttene støtes med 2 spiseskjeer vann til en fin deig,

påhelles den kokende fløte, står tildekket i 20 minutter. Fløten siles gjennem klæde og vrides. Eggeplommene og sukkeret vispes i 20 minutter, den kokende fløte røres i litt efter litt, bringes til kokepunktet, helles op, røres i til den er kold. Fryses (se side 526). Til 10 personer.

Stikkelsbær-is.

1 kg. umodne stikkelsbær
½ l. vann
750 gr. sukker
1 citron
½ l. fløte.

De rensede bær kokes møre i vannet, presses gjennem hårsikt. Sukkeret kokes til sirup med 1 dcl. vann og citronsaften, skummes og blandes sammen med stikkelsbærpuréen samt ¼ l. fløte. Resten av fløten vispes stiv og røres i. Fryses (se side 526).

Te-iskrem.

(The glacé à la crème.)

2 spiseskjeer teblade
½ l. melk
¼ l. fløte
180 gr. sukker
4 egg
1 lite stykke vanilje.

Melken og vaniljen gis et opkok, småtrekker i 5 minutter, helles over tebladene, står tildekket i 5 minutter, siles. Eggene og sukkeret vispes ½ time, blandes med teen, settes over ilden, røres til det tykner, helles op, røres til det er koldt, tilsettes den stivvispede fløte. Fryses (se side 526).

Nougat-is.

Iskrem (se side 528)
150 gr. nougat.

I den kolde iskrem blandes den støtte nougat. Fryses (se side 526). Til 10 personer.

Parfaitkrem.

6 eggeplommer
6 dcl. kremfløte
125 gr. sukker
1 dcl. vann.

Sukker og vann gis et opkok, tas av varmen, irøres eggeplommene én efter én, vispes godt over ilden til kremen er tykk og skummende, løftes av, ophelles og vispes til den er kold. Den stivvispede fløte røres forsiktig i, en eller annen essens og farve tilsettes. Has i skyllet og sukkerstrødd form og fryses (se side 526). Må stå i is 4—5 timer.

Parfait prince Pückler.

½ l. fløte
125 gr. melis
makroner
1 teskje vaniljepulver.

Fløten vispes stiv, irøres sukker, de støtte makroner samt vaniljen. Fylles i vætet, sukkerstrødd form; fryses.

Parfait tutti-frutti.

½ l. fløte
60 gr. melis
3 eggeplommer
makroner
syltede frukter.

Eggeplommene og sukkeret vispes, irøres den stivvispede fløte, de knuste makro-

ner samt nogen skjeer syltetøi — hvad man har. Fylles i vætet, sukkerstrødd form; fryses.

Valnøttparfait.

Parfaitkrem (se denne).

50 gr. mandler
50 gr. valnøtter

Den tillagede krem blandes med de skåldede, malte mandler og valnøtter. Has i vætet, sukkerstrødd form. Fryses (se side 526). Serveres med curaçaosaus.

Appelsinparfait.

Parfaitkrem (se foreg. side).

Skall av 1 og saft av 2 appelsiner
karmin.

Den kolde krem farves med karmin, irøres det revne appelsinskall og den utpressede, silte appelsinsaft. Fryses.

Isbombekrem.

300 gr. sukker
1½ dcl. vann
8 eggeplommer
5 dcl. kremfløte.

Sukker og vann kokes til en tykk lake, skummes, ophelles. Sukkerlaken bør helst lages dagen før frysingen. Eggeplommene has i sukkerlaken én efter én under visping, varmes over ilden, idet man hele tiden rører, helles op og blandes med den stivvispede fløte. Som smak kan tilsettes vanilje, citron, aprikos, ananas, nougat, pistacier m. m. Kremen fylles i formen og fryses direkte i den. Bedre er det, om man først klær formen med et tynt lag ferdigfrossen is og derefter fyller den med isbombekrem.

Til 12 personer tas der ½ porsjon iskrem og ½ porsjon isbombekrem. Fryses i 5 timer.

Formen kan klædes med 1) vanilje-is, 2) kaffe-is, 3) pistacieis, 4) sjokolade-is, 5) jordbær-is o. s. v., og fylles da med isbombekrem, tilsatt 1) jordbærpuré, 2) vanilje, 3) nougat og hakkede pistacier, 4) aprikospuré, 5) likør eller rum.

Frukt-is.

(Glaces aux fruits.)

Grunnlaget for disse iser er en sukkersirup, tilsatt en fruktpuré og en eller annen likør samt citronsaft. Saft av 1 citron til 1 l. fruktis. Saft av ½ citron og ½ appelsin gir en utmerket god smak. Man kan benytte både saft av frisk frukt og av bortkokt frukt eller saft. Til is av røde frukter bør tilsettes 2½ dcl. fløte pr. 1 l. is.

100—500 gr. sukker
3½ dcl. vann
1 l. fruktpuré eller saft
citronsaft.

Sukker og vann kokes til en klar sirup; koker ca. ¼ time, skummes. Hvor meget sukker man tar, avhenger av hvor søt og saftig den frukt er som man bruker. Frukten presses gjennem hårsikt eller knuses og siles og blandes

med sukkerlaken, tilsettes citron- eller citron- og appelsinsaften. Den k o l d e blanding bør helst prøves med en sukkermåler (saccharometer). Viser denne over 22°, spedes med litt kokt, koldt vann; viser den derimot under, tilsettes litt mere opløst sukker. Fruktis fryses på samme måte som fløte-is, men den må stå i maskinen minst 1 time lenger. Den smelter hurtig og må derfor hvelves umiddelbart før serveringen.

Appelsin-is.

(Glace à l'orange.)

750 gr. sukker
1 l. vann
skall av 4 og saft av 8 appelsiner
citron.

Sukker og vann kokes som ovenfor forklart. Alt hvitt skjæres fra appelsinskallet; dette skjæres i små stykker og legges i den varme lake til laken er kold, siles. Den utpressede saft tilsettes, og alt siles direkte i frysemaskinen. Fryses (se side 526). Til 8 à 10 personer.

Is av hermetisk frukt.

Hell saften fra og tilsett citron, vann eller vin efter smak. Frys dette på vanlig måte. Hvelves og serveres med frukten omkring. Frukt som epler, pærer, moreller, ananas etc.

Citron-is.

(Glace au citron.)

750 gr. sukker
1 l. vann
skall av 3 og saft av 8 citroner.

Sukker og vann kokes til en lake, avkjøles, alt hvitt skjæres fra citronskallet, dette skjæres op i småstykker og legges i den kolde lake i 3 timer. Den utpressede saft tilsettes, og alt siles direkte i frysemaskinen. Fryses (se side 526). Til 8 à 10 personer.

Jordbær-is II.

(Glace aux fraises.)

500 gr. sukker
3½ dcl. vann
1 l. jordbærsaft eller puré av friske jordbær
saft av 1 citron.

Tillages som forklart under frukt-is (se side 533). Bringebær-is tillages på samme måte. Til 10 à 12 personer.

Nype-is.

1 l. nyper eller 4 dcl. nypepuré
500 gr. sukker
3 citroner
½ l. vann.

Sukker og vann kokes til en lake, avkjøles, tilsettes nypepuréen og den silte citronsaft. Fryses (se side 526). Benyttes friske nyper, renses disse og kokes møre i ¾ l. vann; presses gjennem hårsikt. Til 6 à 8 personer.

Banan-is II.

(Glace aux bananes.)

1¼ kg. bananer
6 dcl. sukkerlake (200 gr. sukker og 7 dcl. vann)
1¼ dcl. maraschinolikør
saft av 2 citroner.



Appelsin- eller mandarin-is.

Sukker og vann kokes til en lake, avkjøles og tilsettes det støtte banankjøtt, likør og den silte citronsaft. Fryses (se side 526). Til 8 à 10 personer.

Ananas-is II.

(Glace à l'ananas.)

¾ kg. sukker
8 citroner
ananas ½ boks eller 250 gr. frisk
1½ l. vann.

Sukkeret koker med vann i ¼ time, skummes godt og tilsettes saften av citronene og ananasen, som er skåret i terninger. Fryses. Til 12 personer.

Pære-is.

Mandeldeig
vanilje-is
pærer
aprikospuré
likør
pistacier
hasselnøttekrem.

Stikk ut små runde bunner av mandeldeigen eller et godt sukkerbrød, la det være en rand omkring. Vanilje-isen legges herpå, herpå igjen en ½ dampet pære, som dekkes av aprikospuréen tilsatt litt likør. Oppå pyntes med de skåldede hakkede pistacier, og omkring kanten på sukkerbrødet legges først nu hasselnøttekremen. Alt gjøres umiddelbart før serveringen!

Melon-is.

(Glace au melon.)

½ l. melonkjøtt
½ l. sukkersirup
saft av 2 appelsiner
saft av 1 citron
1 spiseskjefull appelsinessens.

Tillages som banan-is. Til 6 personer.

Gourmet-is.

(Glace des gourmets.)

Nougat-is
valnøtt-is
chantillykrem
pralinerte, hakkede mandler.

En bombeform klædes med nougat-is, fylles avvekslende med valnøtt-is med rumsmak og chantillykrem. Fryses igjen, vendes ut og rulles i praline. Til 12 personer.



Sorbet i sorbetglass.

Chantillykrem.

½ l. kremfløte
125 gr. flormelis
2 teskjeer vaniljesukker.

Vispes stivt sammen, fryses.

Isfylte mandariner eller appelsiner.

En runddel skjæres av fruktens topp, kjøttet skrapes forsiktig ut med en teskje. Frukten fylles med mandarin-is eller appelsin-is.

Mandarin-is.

(Glace aux mandarines.)

Saft av 10 mandariner
¾ l. kokende sukkerlake
2 appelsiner
1 citron.

Den kokende sukkerlake tilsettes fruktkjøtt av 4 mandariner, avkjøles, gnides gjennem hårsikt og tilsettes saften av 6 mandariner, 2 appelsiner og 1 citron. Tilberedningen bør holde 21°. Fryses.

Appelsin- og citron-is.

½ kg. sukker (crushed)
2 citroner
12 appelsiner
½ l. vann.

Litt av sukkeret gnides mot det renvaskede appelsin- og citronskall. Sukkeret koker med vannet 10 minutter; den utpressede saft av citronene og appelsinene has i, når sukkervannet er noget avkjølet. Fryses.

Mousse-is.

Frukt-mousse er en kold sirup, blandet med like meget fruktpuré og dobbelt så meget riktig stivvispet chantillykrem. Sukkeret bør holde 35°.

Vanilje-mousse.

8 eggeplommer
250 gr. sukker
½ l. fløte
10 gr. tragant-gummi.

Eggeplommene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes ¼ l. kokende fløte, settes

over ilden og bringes under stadig vispen til kokepunktet. Helles op, og når den er ganske kold, tilsettes resten av fløten, tragant-gummi og den tilsetning som skal gi moussen smak. Hvis det er fruktmousse, tilsettes ½ l. puré av frisk frukt.

Røres over is inntil blandingen blir meget skummet, has i form som er klædd med hvitt papir, lukkes godt til og nedpakkes i is 2 à 3 timer. Til 8 à 10 personer.

Is-souffléer.

(Soufflées glacées.)

5 eggehviter
275 gr. flormelis
¼ l. fruktpuré
¼ l. kremfløte.

De stivvispede hviter irøres sukkeret, som er kokt til det lille knekk. Helles op og tilsettes den smak man vil ha, samt fruktpuréen og den stivvispede fløte.

Sorbet'er.

(Sorbets.)

Sorbet er en lett, neppe frosset is; den serveres som regel efter forrettene, altså før steken. Til likørsorbet kan man ta inntil 2½ dcl. likør til 1. l av tilberedningen. Likøren må aldri tilsettes før sorbeten er frosset; i siste øieblikk tilsettes likøren. Man skal helst tillage fruktsorbeter av saften av friske bær istedenfor puré av bærene.

Frysing av sorbet.

Tilberedningen av sorbeten helles i frysemaskinen. Man skal ikke røre maskinen under frysingen; kun skrape ned den frosne is fra sidene. Når tilberedningen er tilstrekkelig fast, tilsettes marengs eller stivvispet fløte; til slutt tilsettes likøren.

Sorbet anrettes i sorbetglass, sherryglass eller flate champagneglass; den må ikke være tykkere enn at den kan drikkes.

Druesorbet.

(Sorbet de raisin.)

1½ kg. sukker
1 knivsodd kremortartari
1 l. vann
1 eggehvite og 1 eggeskall
6 citroner
2 appelsiner
¼ kg. druer
1 vinglass sherry
1 vinglass hyldebærvann.

Sukker, kremortartari, vann, den stivvispede eggehvite og knuste eggeskall kokes til en jevn sirup. Denne helles kokende over appelsin- og citronskallet, hvorfra alt hvitt er bortskåret, tildekkes, står til sirupen er kold, tilsettes citron- og appelsinsaften. Siles og halvfryses. Druene presses gjennem hårsikt, irøres vinen og hyllebærvannet. Fryses nogen minutter lenger, til det igjen er halvfrossent. Serveres i flate glass; ganske lite, frisk frukt, stenket med litt maraschino, kan legges i. Serveres øieblikkelig.

Jordbærsorbet.

1 l. jordbær-fruktis
1 glas curaçao
½ dcl. sauterne.

Den halvfrosne jordbær-is tilsettes vin og curaçao, fryses igjen nogen minutter. Serveres i flate glass og serveres straks.

Ferskensorbet.

Primulaost
sukker
stivvispet fløte
maraschino
ferskener
sjokolade.

Osten røres med litt flormelis, stiv, vispet fløte has i samt maraschino efter smak; altsammen efter smak! Ferskenerne forvelles e t ø i e b l i k k i sukkersirup, flåes og legges i bunnen av flate glass, herover legges ostefløten. En t a n k e, men bare en tanke grovskrapet sjokolade drysses over. Fryses ikke, men serveres iskoldt.

Champagne-granite.

(Granite au champagne.)

1 l. citron-fruktis
½ flaske champagne
250 gr. frisk frukt som jordbær, aprikoser og pærer
¼ l. småhakket is.

Citron-isen tilsettes champagnen, den friske frukt, skåret i små terninger, og den smått ophakkede is. Serveres i flate glasskåler eller glass.

Fruktkopp.

Pærer
ananas
plommer
druer
appelsin
sukkersirup.

Den friske frukt skrelles, befries for alle kjerner og skjæres pent op; ligger i sin egen saft og sukkerlake; omgi blandingen med is inntil den er halvfrosset. Fylles i høie glass, dekkes med litt fruktsorbet, tilsatt en eller annen likør til smak.

Frossen fløte med frukt.

½ l. fløte
2 spiseskjeer vaniljesukker
6 små faste appelsiner
400 gr. raffinade
2 dcl. vann
1 spiseskje glykose
1 liten teskje eddiksyre.

Den vispede fløte tilsettes vaniljesukkeret, fryses. Sukker, vann, glykose og eddiksyre koker til «den lille kule», se side 464, eller sukkeret og ¼ l. vann koker over rask varme til det er jevnt; rør ikke i det; stryk sukkeret på innsiden av kasserollen med en pensel dyppet i koldt vann, så sukkeret ikke setter sig fast. Prøv med en pinne om sukkeret er ferdig; dypp pinnen i iskoldt vann, derpå i sukkeret, så i vann igjen, da skal sukkeret være så hårdt at det springer. Gryten løftes fra varmen, stikkes et øieblikk i det kolde vann derefter i en gryte med kokende vann; denne står over varmen mens man glaserer de rensede appelsinkløfter. Disse vendes forsiktig med oljede gafler og legges oppå fat smurt med olje. Resten av laken kan farves rød eller grønn, spinnes og

legges som en sky over isen som er lagt på fat. De glaserte appelsinstykker legges i dette, samt på den frosne fløte.

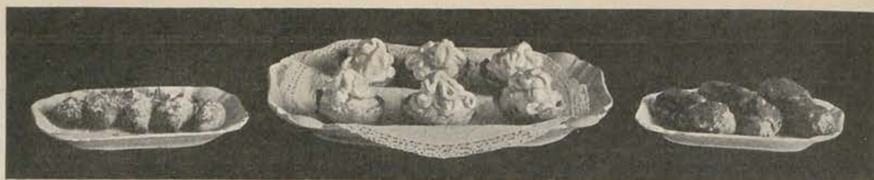
Punsj à la romaine.

(Punch à la romaine.)

½ kg. sukker
1 l. vann
6 citroner
2 appelsiner
3 eggehviter
hvit vin eller tørr champagne
1¼ dcl. rum.

Vann og sukker koker inn til en sirup på 22° (saccharometer), tilsettes så meget vin eller champagne, at den synker ned til 17°. Irøres saft av 2 citroner og 2 appelsiner samt skall av ½ citron og ½ appelsin, koker 1 time. Siles. Fryses temmelig stiv, blandes med de 2 stivvispede eggehviter, tilsatt 100 gr. sukker, kokt til «den store kule» (se side 464). Umiddelbart før anretningen tilsettes vinen. Det kokte sukker og eggehvitene skal være samtidig ferdig, og sukkeret helles da straks langsomt, men uten avbrytelse i hvitene; vispes derefter hurtig. Fryses nogen minutter lenger. Serveres i halvfrossen tilstand i glass.

Man beregner 1 l. ferdig sorbet eller punsj til 10 personer.



Kaker til dessert.

Luccakake.

250 gr. smør
8 egg
200 gr. sukker
200 gr. sjokolade
1 spiseskje citronsukker
125 gr. hvetemel
aprikosmarmelade
½ l. kremfløte.

Smøret røres hvitt, én og én eggeplomme røres i, likeledes sukkeret, den over varmt vann smeltede sjokolade, citronsukkeret og det siktede hvetemel; røren slåes i 20 minutter og tilsettes de stivvispede hviter. Has i godt smurt form, stekes i ikke for varm ovn ca. 1 time. Belegges tykt med aprikosmarmelade, og når kaken er ganske kold, legges den stivvispede fløte over. Til 12 personer.

Aprikosmarmelade.

½ kg. aprikoser
300 gr. sukker.

De godt vaskede aprikoser legges natten over i bløt i så meget vann, at dette står godt over aprikosene, sukkeret has i. Koker i samme vann til aprikosene er ganske møre og vannet omtrent innkokt; må røres i. Presses gjennem hårsil.

Marengsterte.

12 eggehviter
½ kg. flormelis
¼ teskje salt
1½ l. kremfløte
125 gr. vaniljesukker.

Av tykt, hvitt papir klipper man 3 like store rundinger — efter en terteform — med en 2 finger bred opstående kant; bestrø dem ganske lett med mel. Eggehvitene må være friske, tilsettes saltet, slåes først sakte — en ståltrådvisp er best — slå sterkere og sterkere, eftersom hvitene blir stive, inntil de er ganske stive, visp derefter ¼ time til og ha i 2 spiseskjeer av det siktede sukker; når dette er slått inn, has 2 skjeer sukker igjen i, dette gjentas ennu en gang; nu has resten av sukkeret — som omtrent skal være halvparten — i, og det skjæres inn lett, men raskt. Røren strykes nu tommetykt på papirformene, settes i en lunken ovn og tørres på begge sider, idet man vender dem på en plate, belagt med papir og strødd med sukker. — Fløten vispes aldeles stiv, irøres vaniljesukkeret; denne krem legges mellem hver

marengsbund. Øverst kan pyntes med fruktgelé, eller man kan strø finhakkede pistacier over. Man kan også legge røren med skje på en plate, belagt med hvitt papir, som er melet litt. Røren legges da som en oval eller rund bolle, drysses med sukker, settes i svakt lunken ovn og tørres på ca. 1 time; tas med forsiktighet fra papiret; den røre i midten som ikke er tørr, skrapes ut; legges med åpningen op i ovnen for å tørre. Når de er tørre og kolde, fylles de med krem eller is, og en annen marengsbolle trykkes over. Til 12 personer.

Appelsinkake.

3 egg
140 gr. sukker
170 gr. mel
1 teskje bakepulver
1 appelsin.

Eggene og sukkeret slåes ½ time, tilsettes det revne skall av den renvaskede appelsin. Det siktede mel og bakepulveret blandes og has i eggemassen litt efter litt. Alt arbeides godt sammen, has i smurt form og stekes i varm ovn ca. 20 minutter. — Når kaken er kold, bestrykes den med sukkerglasur, laget av:

225 gr. flormelis
saften av appelsinen.

Sukkeret og appelsinsaften røres sammen til sukkeret er smeltet; helles over kaken.

Bløt kake.

5 egg
260 gr. sukker
½ dcl. vann
200 gr. hvetemel
5 teskjeer bakepulver.

Krem:

30 gr. potetesmel
25 gr. hvetemel
½ l. fløte
4 eggeplommer
1 egg
125 gr. sukker.

Eggene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes vannet, mel og bakepulver. Stekes i smurt og strødd form ca. 1 time. Deles op i 2 eller 3 lag; når den er kold, dynkes med sherry eller likør. Legges lagvis med følgende kolde krem: potetesmelet og hvetemelet utrøres med fløten, tilsettes eggeplommene og et helt egg samt sukkeret, dette vispes godt koldt sammen. Settes over ilden og koker under stadig omrøren til en jevn krem. Kaken glaseres og pyntes med syltetøi.

Valnøttkake.

225 gr. valnøtter
225 gr. flormelis
6 egg
2 spiseskjeer koldt vann
50 gr. hvetemel
1 teskje bakepulver
40 gr. potetesmel
6 dcl. kremfløte.

100 gr. valnøtter knekkes og males. Eggeplommene og vannet røres med sukkeret ¾ time, tilsettes de malte valnøtter, hvetemelet, hvori



Hertuginnekake.

bakepulveret er irørt, og potetesmelet. De stivvispede hviter skjæres i til sist. Røren has i smurt og strødd rund form; denne bør helst ha løs bunn. Kaken stekes i ikke for varm ovn i 40 minutter. Resten av valnøttene knekkes, de heleste benyttes til å pynte kaken oppå, de øvrige hakkes fint. Fløten stivvispes, irøres 30 gr. sukker; halvparten av fløten blandes med de hakkede valnøtter, resten anvendes til pynt. Den kolde kake kløves i 2 lag, mellem disse legges valnøttkremen. Kaken dekkes over med litt av fløten; resten av fløten trykkes gjennem sprøitepose eller papirkremmerhus i pene ruter over kaken, i rutene legges de hele valnøtter avvekslende med frukt. Til 8 à 10 personer.

Hertuginnekake.

6 egg
200 gr. sukker
150 gr. hvetemel
½ teskje bakepulver.

Eggene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes det siktede mel og bakepulveret; stekes i godt smurt og strødd form — helst rund — ca. ¾ time. Kaken hvelves, og når den er kold, deles den i 3 lag, og mellem hvert lag fylles følgende krem:

½ l. kremfløte
100 gr. mandler
2 spiseskjeer sukker
½ teskje vaniljepulver.

Halvparten av fløten stivvispes, irøres de skåldede, finhakkede eller malte mandler, sukkeret og vaniljepulveret.

Resten av fløten vispes også og benyttes til pynt oppå kaken, efterat denne er bestrøket med følgende sukkerglasur:

Glasur.

250 gr. flormelis
2 à 3 spiseskjeer koldt vann
½ teskje citronsaft.

Det siktede sukker utrøres med det kolde vann og tilsettes citronsaften. Glasuren strykes ut over kaken med en kniv, der stadig dyppes i varmt vann.

Den stive fløte, med hvilken kaken nu skal pyntes, has i et kremmerhus, laget av hvitt, litt stivt papir og ganske spisst nedentil; spissen avklippes, og man trykker fløten ut gjennem kremmerhuset i topper, blade eller efter det mønster man selv kan finne på. Vekselvis med fløtetopper kan settes små vannbakkels, strødd med skåldede, hakkede pistacier. Til 10 à 12 personer.

Sviskekake I.

Butterdeig av ¼ kg. smør
(se side 17-18)
½ kg. svisker
1 dcl. sherry
1 citron
sukker.

Butterdeigen kjevles ut temmelig tykk, herav utstikkes en rund plate; omkring kanten av denne trykkes til en ca. 3 cm. bred kant. Til lokk utkjevles også en ca. 3 cm. bred kant og av omfang som den runde plate. Til denne kant festes smale strimler butterdeig, som krysser hverandre, således at lokket blir som gitter. Lokk og bunn legges på smurt plate, kun kanten pensles over med vispet egg, og stekes i ovn ½ time ved jevn varme. De godt vaskede svisker legges i litt vann aftenen før, settes over ilden i utbløtningsvannet og kokes møre. Tas op og hakkes fine, gis derefter et opkok med sherry, citronskall og sukker efter smak. Når sviskene er kolde, legges de i tertebunnen, lokket trykkes forsiktig på, og kaken strøes med flormelis eller pyntes med stivvispet fløte.

Istedenfor svisker kan bunnen fylles med epler eller rabarbra. Til 12 personer.

Sviskekake II.

400 katrineplommer
80 gr. sukker
mandler, søte
5 egg
½ citron
3 spiseskjeer støtt kavring
4 dcl. fløte
30 gr. smør
vann
sukker.

De vaskede, utbløtte katrineplommer settes over ilden i utbløtningsvannet med litt sukker og kokes møre. Tas op, mulige stener fjernes og istedenfor stikkes en skåldet mandel inn. 3 hele egg og 2 eggeplommer vispes med 60 gr. sukker samt saft og skall av citronen ½ time. Kavringen has i samt fløten og tilsist de 2 vispede eggehviter. I smurt, strødd form legges først et lag deig, herpå katrineplommer; dette legges lagvis, men

øverste og nederste lag skal være deigen. Steker ½—¾ time. Serveres med stivvispet fløte.

Allianse-terte.

(Tarte d'alliance.)

300 gr. hvetemel
1¾ dcl. vann
½ kg. smør
½ l. fruktkompott
3 dcl. kremfløte
25 gr. søte mandler.

Melet siktes og utrøres med så meget vann at det blir en fast deig; denne arbeides hurtig, veies og står i 20 minutter. Smøret, samme vekt som deigen, vaskes ut, og deigen behandles som butterdeig (se side 17-18). Den ferdiglagede deig kjevles ut til 2 plater, den ene 2, den annen 3 cm. tykk. Klipp et papirmønster av det fat terten skal serveres på, og skjær deigen ca. 4 cm. videre i omkrets enn mønsteret, ti deigen trekker sig sammen under stekingen. Den tynneste bunn legges på plate, pensles med eggehvite, som absolutt ikke må komme ned over kanten, da dette hindrer deigen i å heve sig. Av den annen plate utskjæres en 3 cm. bred ring, som legges ovenpå bunnen og pensles forsiktig med eggehvite. Terten stekes i varm ovn til den er pent gulbrun. Resten av deigen kjevles ut 2 cm. tykk, utskjæres med bakkelsspore til remser, som legges i ruter og passes til innenfor ringen. Lokket pensles, stekes som bunnen. Terten fylles med fruktkompott, eplekompott alene eller en blanding av epler og pærer. Stivvispet fløte legges over, strøes med de skåldede, opskårne, ristede mandler. Lokket legges på, og terten serveres straks. Til 10 à 12 personer.

Fyrsteterte.

250 gr. hvetemel
150 gr. smør
125 gr. sukker
1 eggeplomme
2 skjeer fløte
1 teskje bakepulver.

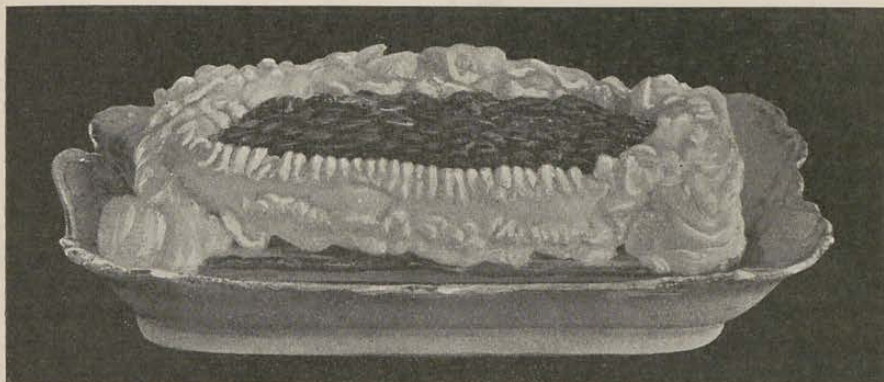
Alt arbeides sammen. Halvparten av deigen kjevles ut og legges i bunnen av en smurt, rund form. Herover legges følgende mandelmasse:

120 gr. søte mandler
130 gr. flormelis
1 dcl. vann.

Mandlene tørres, skåldes ikke, men males og blandes med flormelisen og vannet. Den annen halvpart av deigen kjevles ut, tykk som baken av en kniv, skjæres i strimler ca. 1 cm. brede; legges i ruter over mandelmassen. En strimmel legges rundt hele kaken. Stekes lysegulbrun ved svak varme.

Mandelkake med citronkrem.

150 gr. søte mandler
2 bitre mandler
75 gr. potetesmel
300 gr. flormelis
6 egg
1 spiseskje vann
skall og saft av ½ citron.



Mandelkake med citronkrem.

Mandlene skåldes og males. Sukker, eggeplommer og vann vispes 1 time, irøres mandlene, det revne citronskall, citronsaft og det tørrede, kolde potetesmel, de stivvispede hviter skjæres i tilsist. Has i smurt og strødd avlang form; stekes i varm ovn ca. 40 minutter. Hvelves, avkjøles og deles i to; mellem lagene legges følgende krem:

½ citron
90 gr. sukker
½ dcl. hvit vin
¾ dcl. vann
3 eggeplommer
1 dcl. kremfløte.

Citronskallet avrives mot sukkeret, tilsettes den utpressede citronsaft, vin, vann og eggeplommene; røres til sukkeret er smeltet, vispes over ilden til kremen tykner, ophelles og røres i til den er kold. Kaken glaseres og pyntes med syltede frukter samt stivvispet fløte eller marengs. Til 8 à 10 personer.

Citronkake.

(Gâteaux aux citrons.)

6 citroner
¾ kg. støtt sukker
¾ kg. søte mandler
½ stang vanilje
6 egg
¾ kg. flormelis
butterdeig.

Citronene skrelles, alt hvitt fjernes, og citronene skjæres tversover i løvtynne skiver, overdrysses med det støtte sukker; står og trekker i 12 timer, settes derefter over ilden og småtrekker i 20 minutter, avkjøles. Mandlene skåldes og støtes med vaniljen, av og til tilsettes 1 teskje koldt vann. Eggene vispes 1 time med sukkeret, tilsettes de støtte mandler. En smurt, rund form med løs bunn klædes med butterdeig; herpå legges citronmassen, og herover helles mandeldeigen. Stekes i varm ovn 1 time. Kaken kan pyntes med ristede mandler. Til 12 personer.



Fruktkake.

Fruktkake I.

375 gr. hvetemel
250 gr. smør
125 gr. sukker
2 egg
frisk frukt, som jordbær, multer etc.

Sukker og mel blandes, irøres eggene, og det utvaskede smør eltes inn. Has i smurt, strødd form og stekes pent lysebrun. Friske bær overhelles kokende sukkerlake, settes på is til bærene er kolde, dynkes med likør, legges på den ferdigstekte kake, strøes med sukker. Dekkes med stivvispet fløte og strøes med finhakkede pistacier; serveres med kremsaus.

Fruktkake II.

120 gr. hvetemel
1 teskje bakepulver
2 spiseskjeer koldt vann
2 — sukker
125 gr. utvasket smør
nogen dråper av en frisk citron eller 1 spiseskje konjakk.

Alt eltes til det slipper fatet. Deigen deles i to like deler, som bakes ut med kjevle passende til å dekke den smurte form eller stekepanne. Den ene lev legges i formen, fylles med en eller annen sort fruktkompott eller syltetøi, hvorpå det annet lag legges over og lukkes godt sammen rundt om. Stekes i varm ovn omkring ¾ time. Serveres varm med sukker eller helst kold med stivvispet fløte.

Makronterte.

350 gr. søte mandler
4 bitre mandler
420 gr. flormelis
4—5 eggehviter (175 gr.).

Mandlene skåldes, tørres og males; støtes til en fin deig med sukkeret og 1 eggehvite. Resten av eggehviten vispes stiv og blandes forsiktig med mandeldeigen. Et hvitt papir tilklippes efter fatets størrelse, smøres, og herpå helles halvparten av deigen. Resten av deigen trykkes gjennem sprut i ruter over bunnen. Stekes i ikke for varm ovn til den er pent gulbrun, men skal ikke

være helt gjennemtørr. Når terten er kold, fylles rutene med forskjellig frukt.

Georginekake.

100 gr. smør
100 gr. flormelis
3 egg
5 gr. bakepulver
100 gr. hvetemel.

Smøret varmes til det er halvsmeltet, røres hvitt med sukkeret, tilsettes eggene, ett efter ett, og til sist melet med bakepulveret. Bakes til 3 runde bunner, lagt på smurt papir. Vaniljekrem og syltetøi legges imellem; øverst pyntes med stivvispet fløte.

Vaniljekrem til lagkaker.

6 eggeplommer
125 gr. flormelis
25 gr. hvetemel
½ stang vanilje
½ l. fløte.

Eggeplommer og sukker vispes ¼ time, tilsettes melet, vaniljen og fløten; settes over ilden og koker under stadig omrøren til den er jevn.

Likørkrem til lagkaker.

3 eggeplommer
100 gr. sukker
50 gr. hvetemel
½ l. fløte
2 eggehviter
likør.

Eggeplommer, sukker, mel og fløte røres sammen, gis et opkok, tas av ilden, avkjøles, irøres de stivvispede eggehviter og likør efter smak.

Nøttekrem til lagkaker.

75 gr. nøtter
75 gr. flormelis
4 eggeplommer
20 gr. hvetemel
½ l. nysilt melk.

De knekkede, malte nøtter blandes med det øvrige, settes over ilden og koker under omrøren til det er jevnt.

Ristede mandler.

De skåldede mandler skjæres i tynne strimler langs efter eller hakkes og ristes i tørr stekepanne oppå komfyren eller på plate i stekeovnen. Røres stadig i, så mandlene ikke blir brent. Anvendes til pyntning av kaker.

Nougatpulver.

250 gr. støtt sukker
300 gr. mandler.

Sukkeret smeltes på panne; når det er lysegult, legges de skåldede mandler i, røres til det er lysebrunt; legges op på et fat, smurt med olje. Når nougaten er kold, støtes den. Opbevares i en tillukket eske på et tørt sted.

Kransekake.

½ kg. søte mandler
20 gr. bitre mandler
½ kg. flormelis
3 eggehviter.

Mandlene skåldes, males og støtes med sukkeret til en fin deig; tilsettes herunder litt efter litt en eggehvite. Mandeldeigen settes over ilden i emaljert gryte og røres over

svak varme med 2 eggehviter til deigen er lunken. Trykkes gjennem sprut i ringer, den ene ½ cm. større enn den annen, eller i 20 cm. lange stenger; legges på smurt papir, lagt på smurt plate, stekes lyse gulbrune ved svak varme. Ringene settes sammen mens de er varme. Stenger legges op som bordstabler. Pyntes med konfekt. Sukkerglasur sprøites på gjennem papirkremmerhus. Til denne tas 75 gr. flormelis, ½ eggehvite, ½ teskje eddik. Dette røres sammen i 20 minutter.

Mandelterte.

4 egg
300 gr. sukker
180 gr. mandler
6 bitre mandler
100 gr. smør
300 gr. poteter

Krem:

1 dcl. fløte
1 egg
vaniljesukker
sukker
aprikoser

Mandeldeig:

140 gr. mandler
140 gr. flormelis
rød og grønn fruktfarve.

Eggene og sukkeret vispes i 20 minutter, tilsettes de skåldede revne eller malte og støtte mandler tillikemed det utvaskede, litt bløte — ikke smeltet — smør, tilsist has de kokte finrevne poteter i. Has i godt smurt, strødd form og steker ½ time i ikke for varm ovn. Til kremen vispes fløte, egg og sukker koldt sammen, bringes til kokepunktet, tas fra varmen når kremen er tykk, og vanilje tilsettes efter smak. Aprikosene kokes møre for sig i litt vann, tilsettes sukker efter smak. Mandlene skåldes, males og støtes med sukkeret og litt vann. — Kjevles ut på papir. Kaken deles i 3 deler, og mellem lagene legges vanilje, krem og aprikospuréen. Mandeldeig legges over kaken. Rester av mandeldeigen legges i smale strimler over kaken, så det danner firkanter. Ganske lite aprikose kan sprøites på, og av farvet mandeldeig legges små lyserøde roser og grønne blade.

Génoisekake.

(Gâteau Genoise.)

250 gr. hvetemel
160 gr. smør
80 gr. sukker
1 egg.

Alt eltes koldt sammen, deigen hviler ½ time; kjevles i to eller tre rundinger, som legges på smurt plate og stekes lysebrune i varm ovn. Mellem hver plate legges følgende krem:

¼ l. tynn fløte
30 gr. hvetemel
½ teskje vaniljesukker
30 gr. flormelis
2 eggeplommer.

Alt vispes koldt sammen, settes over ilden, gis under omrøren et knapt opkok, helles op, røres til den er kold. Glasur eller fløtekrem has over kaken.



Banankake.

Stikkelsbærkake.

1 l. stikkelsbær
¼ l. vann
200 gr. sukker
4 egg
150 gr. sukker
2 skjeer kokusmasse.

De rensede bær koker med vannet og 200 gr. sukker til bærene er møre. Grøten avkjøles og legges i smurt og strødd form. Eggeplommer og 150 gr. sukker vispes sammen, irøres kokusmassen og de stivvispede eggehviter. Eggemassen helles over grøten i formen, stekes i varm ovn 20—30 minutter. Serveres varm eller kold med stivvispet fløte.

Banankake.

160 gr. smør
200 gr. sukker
2 egg
1¼ dcl. melk
200 gr. hvetemel
2½ teskje bakepulver
4 bananer
½ l. krem
marengs.

Smør og sukker røres hvitt; tilsett melken og de vispede egg og melet, hvori bakepulveret er utrørt. Has i godt smurt og strødd avlang form, stekes i ca. ½ time. De rensede bananer deles langs efter i to og legges over kaken; pyntes med marengs eller krem. Kaken kan deles i to og fylles med bananpuré. Til 4 à 6 personer.

Citron-fanchonettes.

Butterdeig av 250 gr. smør (se side 17—18)
2½ spiseskje maismel
1 spiseskje koldt vann
2½ dcl. kokende vann
1 teskje smør
2 eggeplommer
saft av en stor citron
200 gr. sukker
marengs.

Utsiden av små krusete former dekkes med utkjevlet butterdeig, prikkes oppå og på sidene med en gaffel, stekes pent lysegul brune. Tas forsiktig av formene og fylles med følgende krem: Maismelet utrøres med litt koldt vann, røres i det kokende vann, gis et opkok og koker 2 à 3 minutter, settes derefter i vannbad og koker i 10 minutter, irøres



Citron-fanchonettes.

smør og sukker, tas av ilden, tilsettes citronsaften, litt revet citronskall og eggeplommene. Dekkes med marengs. Brunes svakt i ikke for varm ovn. Til 10 à 12 personer.

Sjokoladekake.

5 egg
200 gr. sukker
175 gr. hvetemel
½ teskje bakepulver.

Eggene vispes i 10 minutter, tilsettes sukkeret, og bollen settes i en gryte med kokende vann, vispes til lunkent, bollen tas op, og man visper videre til eggedosis. Melet has i med forsiktighet, likeså bakepulveret. Stekes i smurt form ved svak varme. Når kaken er avkjølet, deles den i 3 deler langsefter. Smørkrem legges mellem lagene og oppå samt litt på sidene.

Smørkrem:

180 gr. utvasket smør
100 gr. flormelis
2 spiseskjeer kakao
2 eggeplommer

Alt røres koldt. Over kaken drysses reven sjokolade og hakkede pistacier eller mandler.

Lagkakekrem.

¼ l. melk
2 egg
15 gr. potetesmel
2 teskjeer vaniljesukker
1 spiseskje sukker.

Melken gis et opkok. Det øvrige vispes godt sammen; den varme melk helles i under omrøren, alt has tilbake i gry-

ten og får under stadig røren et knapt opkok. Helles op, røres i til kremen er avkjølet; vanilje has i efter smak.

Sjokoladekaker.

125 gr. hvetemel
125 gr. smør
4 egg, små
¼ l. vann.

Vannet og smøret gis et opkok, irøres det siktede mel, koker til det slipper gryten, tas av ilden, avkjøles i 5 minutter, irøres eggene, ett ad gangen. — Deigen fylles i en sprut og trykkes ut gjennem denne i ca. 10—15 cm. lange pølser; i mangel av sprut trykkes deigen gjennem papirkremmerhus eller legges kun avlang, ikke for tykk på smurt plate. Steker i ikke for varm ovn til de er hevet og pent brune; bør stå i ovnen omtrent ½ time. Tas ut, deles langsefter i to med skarp kniv når de er kolde; fylles med lagkakekrem eller følgende krem:

Krem til kakefyll.

1 dcl. melk
2 eggeplommer
15 gr. sukker
1 plate gelatin
50 gr. smør.

Eggeplommene røres med sukker 10 minutter; den kokende melk helles heri litt efter litt under stadig omrøren. Has i gryte, gis et opkok under stadig omrøren, tas av ilden, tilsettes den med koldt vann avskylte gelatin og det kolde smør; røres godt jevn. — Kremen fylles godt avkjølet i kakene, der overstrykes med sjokoladeglasur.

Sjokoladeglasur.

125 gr. sjokolade
2—3 spiseskjeer vann
125 gr. flormelis
1—2 spiseskjeer vann.

Sjokoladen rives fin med rivjern, opløses i 2—3 spiseskjeer vann; skal ikke koke; flormelis utrøres med 1—2 spiseskjeer vann og røres i sjokoladen. — Glasuren strykes over kakene med en kniv, dyppet i varmt vann. Er glasuren for tykk, kan litt koldt vann røres i.

Kakene kan også overstrykes med lys glasur; da røres kun sukkeret og vannet sammen, og der tilsettes som smak vanilje eller citronsaft.

Marvposteier.

½ kg. hvetemel
1 egg
½ dcl. konjakk
1¼ dcl. vann
½ kg. smør
250 gr. søte mandler
10 gr. bitre mandler
375 gr. sukker (flormelis)
8 eggehviter.

Melet iblandes konjakk, vann og egget; smøret eltes i; små blikkformer belegges med denne deig, ikke for tynt. I hver form legges en god teskje mandelrøre, laget på følgende måte: de stivvispede eggehviter irøres sukkeret og de

skåldede, finstøtte mandler. Litt av butterdeigen kjevles ut, skjæres i smale strimler, legges i kors over. Stekes i godt varm ovn ca. ½ time.

Rumkaker.

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
½ dcl. koldt vann.

⅓ av smøret smuldres med melet og tilsettes vannet litt efter litt; resten av smøret bankes i med kjevlet. Utkjevles ganske tynt, og små former klædes med denne deig; fylles med 1—1½ teskje av ovenstående krem, og ovenpå denne igjen legges et lag av følgende deig:

100 gr. hvetemel
50 gr. smør
30 gr. sukker
1 egg
1 gr. hjortetakksalt
1 spiseskje rum.

Mel, sukker, egget og hjortetakksaltet eltes sammen, iblandes smør og rum; arbeides til en jevn deig.

Kakene stekes ved ikke for sterk varme og overstrykes med glasur, laget av:

125 gr. flormelis
2 spiseskjeer rum.

Linser.

250 gr. hvetemel
150 gr. smør
50 gr. sukker
2 eggeplommer.

Deigen eltes sammen, presses i små former, ikke for tynt; fylles med nedenstående krem; et tynt lag av den utkjevlede deig legges derefter over.

Krem.

3 eggeplommer
50 gr. sukker
1 teskje hvetemel
1 teskje maismel
3 dcl. melk.

Eggeplommene vispes godt med sukkeret, irøres melet, ispedes litt efter litt den kokende melk. Alt has i gryten og gis under stadig omrøren et opkok. Fylles kold i kakene.

Vannbakkels.

125 gr. hvetemel
125 gr. smør
¼ l. vann
4 egg (små) (200 gr.)
½ l. kremfløte.

Vannet og smøret gis et opkok, tas av ilden, irøres alt melet på en gang, settes et øieblikk over varmen til deigen «slipper gryten». Tas av ilden, irøres eggene, ett ad gangen; rør ikke meget efter at det siste egg er kommet i. Settes med dessertskje på smurt plate. Stekes langsomt i varm ovn. Vei nøiaktig og ta små egg, så kan det ikke gå galt. Overskjæres vel halvt når de er kolde; all bløt deig uttas, de fylles med stivvispet fløte, hvori 1 skje sukker og litt vanilje. Strøes oppå med flormelis.

Rosettbakkels.

100 gr. hvetemel
¼ l. melk
egg
60 gr. sukker.



Vannbakkels.

Melet utrøres med melken, tilsettes de vispede egg og sukkeret.

Jernet gjøres varmt i kokende smult, dyppes i røren, som ikke må gå over kanten av jernet; holdes igjen i smultet; koker til de er lysebrune. Legges op på trekkpapir eller flatbrødlev, forat fettet kan trekke godt av. — Serveres med stivvispet fløte eller syltetøi. Til 10 à 12 personer.

Fløteruller.

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
½ dcl. koldt vann.

⅓ av smøret smuldres med melet, og vannet irøres litt efter litt; resten av smøret bankes i deigen med kjevlet.

Deigen legges sammen og kjevles ut 4 ganger med et kvarters mellemrum; bør arbeides på et kjølig sted. Kjevles ut meget tynn, skjæres i strimler (2 finger brede), der vikles om et blikkrør eller glassrør (jeg har i mangel av noget bedre benyttet et lampeglass); røret må ikke være for tykt, omtrent som glasset til en almindelig kjøkkenlampe. Kakene lages 10—12 cm. lange; bestrykes på den ene side med vispet egg, strøes med flormelis, legges på plate og stekes lysebrune i godt varm ovn; skyves med forsiktighet av rørene; fylles med følgende krem:

4 dcl. kremfløte
1 teskje sukker
¼ — vaniljepulver.

Fløten vispes stiv, irøres sukkeret og vaniljen. Kremen må ikke fylles i kakene før disse er ganske kolde.

Har man lange rør å steke på, må dog hver kake avskjæres for sig, før røret legges i ovnen.

Napoleonskaker.

125 gr. smør
125 gr. hvetemel
½ dcl. koldt vann.

⅓ av smøret smuldres med



Pærer à la bonne femme.

melet og tilsettes vannet litt efter litt; resten av smøret bankes i med kjevlet. Utkjevles i 1 cm.s tykkelse; legges utover en plate. — Med en bakkelsspore, dyppet i mel, uttrinses 3 finger brede strimler, 10—12 cm. lange; settes i ovnen og stekes ved ikke for sterk varme lyse gulbrune. Når de er kolde, belegges en strimmel med krem som under linser nevnt; den annen strimmel legges over med bunnen op; glaseres.

Sneboller.

125 gr. smør
250 gr. hvetemel
½ dcl. koldt vann
6 egg.

Smøret og vannet gis et opkok, tilsettes melet, røres godt, koker til det slipper gryten. Tas op, og når det er ganske koldt, irøres eggene, ett ad gangen — rør godt mellem hvert egg —, samt litt sukker. Legges med skje som små boller i kokende smult og kokes lysegule. Serveres varme, vendt i strøsukker.

Sprut lages på samme måte av 125 gr. smør, 3¼ dcl. vann, 250 gr. hvetemel og 8 egg. Trykkes gjennem sprøite, «klippes» direkte i smultgryten med saks. Smultet er passe varmt når det damper av det eller det koker i bunnen av en treskje.

Pærer à la bonne femme.

(Poires à la bonne femme.)

1 kg. pærer
¾ l. vann
2 dcl. portvin
200 gr. sukker
1 appelsin
chantillykrem
sukkerbrød.

Pærene dampes møre i en sirup, kokt av vannet, portvin,

sukker og appelsinskall. Avkjøles og legges på rundt, utstukket sukkerbrød. Omkring legges chantillykrem ved hjelp av sprøitepose; likeså i alle hulninger.

Kremkaker.

60 gr. søte mandler
60 gr. flormelis
2 eggeplommer
¼ l. kremfløte
1 spiseskie appelsinsaft
butterdeig av ¼ kg. smør.

De skåldede mandler males, tilsettes sukker, eggeplommer, fløten og appelsinsaften, røres over ilden til en jevn krem. Små smurte blikkformer fores med butterdeig, fylles med kremen og stekes i varm ovn lyse gulbrune.

Linsekaker.

250 gr. hvetemel
180 gr. smør
200 gr. sukker
2 eggeplommer.

Mel og sukker blandes; smør og eggeplommer eltes inn. Deigen trykkes tynt i små, smurte former — krusformer — stekes lyse gulbrune. Fylles med friske jordbær, multer eller bringebær eller også syltetøi; ganske lite, stivvispet fløte legges over.

Snitter.

250 gr. hvetemel
125 gr. smør
125 gr. sukker
5 gr. bakepulver
½ egg
¼ dcl. koldt vann.

Melet siktes, i midten gjøres en fordypning, og heri legges sukker, smør, bakepulver, egg og vann, blandes godt sammen med hendene, eltes, men ikke lengere enn til melet er inneltet. Deigen kjevles ut, legges på smurt plate og stekes lysegulbrun, bestrykes med et tynt lag syltetøi, belegges med et lag av følgende røre:

60 gr. flormelis
3 egg
60 gr. hvetemel.

Egg og sukker vispes over svak varme til det skummer og er ganske hvitt, tas av ilden, vispes til det er koldt, irøres det siktede mel. Før deigen settes i ovnen, strøes den med litt flormelis, skjæres i små snitter og stekes hurtig i varm ovn.

Spansk dessertkake.

Smørdeig (se side 21)
syltetøi
2 eggehviter
100 gr. sukker
1 teskje citronsaft
grovt sukker.

Smørdeigen kjevles ut i 1 cm. tykkelse, og herav utstikkes 7 runde kaker. Den største så stor som en desserttallerken, derefter gradvis mindre, så den minste blir som en teskål. Legges på smurt plate og stekes i ovnen ganske lysegule. Legges på hinannen med syltetøi imellem. Over det hele bredes eggehviteglasur. Hertil røres eggehvitene sammen med sukkeret og citronsaften til blandingen blir jevn og blank. Strøes med grovt sukker; settes igjen i ovnen til glasuren er tørket eller stivnet.



Bakning.

Brødbakning.

Bakning med gjær.

Den første betingelse for å bake godt brød er, idet der forutsettes en god ovn:

1. Godt mel.
2. God gjær.

Brødbakningen omfatter tre stadier:

1. Melets beredning til deig.
2. Deigens henståen til gjæring.
3. Selve bakningen.

Under melets beredning til deig eltes dette med myse, melk eller vann, således at der opnåes en seig, sammenhengende masse. Den mengde væske som skal til, avhenger av melets evne til å binde væsken; hvetemel kan således opta mer væske enn rugmel. Hvis denne deig blev stekt uten videre tilsetning, fikk man en tett, hård, ufordøielig og usmakelig masse; for å hindre dette, og for å tilberede et lett fordøielig og godt brød må man få deigen til å «gå op»; dette opnåes ved å utvikle kullsyregass i deigen ved tilsetning av gjær.

Av gjær finnes to slags: ølgjær og pressgjær.

Pressgjær fremstilles fabrikkmessig gjennem spritgjæring av korn, og består av en mengde gjærceller, presset sammen med potetesmel for å holde sig. Ren gjær virker kraftigere,

men brukes omtrent ikke. Surdeig brukes derimot mere, og som regel sammen med pressgjær. Surdeig er en gjæret deig, hvori der foruten gjær finnes spesielle melkesyrebakterier.

Gjær har en utrolig evne til å formere sig, især i sukker. Men forat den skal utvikle sig, er følgende ting nødvendig: eggehvitestoff, sukker samt varme, omkring 25—30 grader C., og fuktighet. — Gjær kan forvares 3—8 dager på et kjølig sted, enten i et fuktig klæde eller i potetesmel, eller også opløst i koldt vann i flere måneder; vannet må byttes daglig. Ved bruk av gjær, opbevart i vann, tas ½ gang så meget som opskriften lyder på.

Melet inneholder ganske lite druesukker, og det er det som forgjæres, men der finnes også enzymer som kan omdanne stivelsen til sukker. Av dette utvikles ved gjærsoppens fortsatte virksomhet alkohol og kullsyregass.

Kullsyregassen strever for å komme fri, men holdes delvis igjen av det seige eggehvitestoff (gluten). Jo glutenrikere og derfor seigere brøddeigen er, desto bedre holder den på sin ved kullsyren fremkalte porøsitet. Deigen må henstå på et lunt sted, ikke utsatt for trekk. Eggehvitestoffet i hvete er seigere enn i andre melsorter, derfor blir hvetebrød mere svampig og lett enn annet. Hevningen avbrytes ved at brødet settes i ovn og stekes i ¼—1 time; nu dør gjærsoppen; endel av stivelsen går over til dekstrin og danner skorpen.

Ved varmen utvides kullsyregassen, og det meste av alkoholen forflyktiger.

Rør, uansett vekten, alltid gjæren ut i 1 teskje sukker, ½ dcl. lunken melk og 1 spiseskje hvetemel, hvor ikke annet er opgitt.

Til varm hevning skal melken eller vannet være godt lunken, 40° C., og deigen stå på et varmt sted til hevning, men aldri på varm komfyrplate eller direkte over kokende vann. — La den stå på en hylle over komfyren eller på en krakk foran.

Til kold hevning benyttes koldt vann eller melk; deigen står natten over i et kjølig rum eller i en balje med koldt vann. — Brødene skal ikke heves på platen, men settes direkte inn efter å være prikket og oversmurt. Smør litt smeltet smør på sidene av brødene.

Må der skjæres av et varmt brød, gjør det med ophetet, avtørret skarp kniv.

Bruk helst et stort stenfat eller granittfat til deigen —

dette er lettere å holde rent enn tretrau, arbeid deigen med en treskje eller bredbladet kniv, som fåes til dette bruk. — Deigen må knades med renvaskede hender og negler, og helst på bakefjelen. — Strø litt mel på fjelen, legg litt på kanten av fjelen til å mele hendene med, skrap deigen fra fatet og mel den hurtig rundt. Mel hendene, bruk nu lengst mulig fingerspissene, skyv deigen fra dig, igjen over til midten av fjelen, idet håndflaten møter deigen, press deigen ned, idet du ruller den paa fjelen; herved undgåes best mulig at deigen henger fast ved fjelen; hold ved på denne måte, til deigen er glatt, elastisk, fin og jevn. Bordet og håndflaten må av og til meles, men ganske løselig — ingen håndfull med mel!

Henger deigen ved bordet tross alt, løft den raskt op og skrap med en kniv — alltid langsmed treet — bort den deig som sitter ved.

Deigen bør heves to ganger; arbeides derefter til brød. Arbeid deigen igjen med fingerspissene til brødene er glatte; å smøre hendene ganske litt med koldt smør hjelper; ikke spor av mel bør brukes nu. — Brett ikke deigen over idet brødene lages, de ser glatte ut på overflaten, men brødet vil få en søm eller sprekk på denne vis. Sett brødene i smurt form eller på smurt plate og la dem heves; det er bedre å sette brødene i ovnen litt for tidlig enn å la dem heves for lenge; ti da vil det meste av kullsyregassen slippe ut, og deigen vil falle sammen.

Når brødene skal inn i ovnen, skal denne være varm nok til å brune en teskje mel på 1 minutt for småbrød og på 5 minutter for større brød, eller temperaturen skal være ca. 200—250°; undervarmen bør være sterkere enn overvarmen; er det mulig, så undgå å «fyre på» under stekingen. — Varmen bør være i stigning de første 20 minutter, være jevn de næste 20 minutter, og i avtagende de siste 20. Efter at ha stått i ovnen i 15 minutter skal brødet begynne å bli svakt brunt. Er ovnen for varm og brødet herved blir for hurtig brunt, vil der dannes en hård skorpe, før varmen når det indre; herved blir brødet tungt, idet kullsyregassen ikke makter å heve deigen. Brød kan også settes i kold ovn; dette er omtalt ved spesielle opskrifter.

Vanskeligheten ved å bake større brød i komfyren er ofte den at sidene er av tynt jern, og at ovnen ikke er absolutt tett, dampen undviker, herved blir brødet tørt og skorpen hård

istedenfor myk og sprø. Det er absolutt nødvendig å beholde all damp i ovnen når man baker brød. Ovnen må heller ikke stå «rød het»; for det første blir brødet brent, og for det annet tørrer dampen fra brødet vekk, så man får et meget tørt brød.

Brød pensles over med melk like før og efter bakningen for å gi det en pen brun farve. — Hvis man pensler det lett over med bløtt smør, mens brødet ennu er varmt, gir det en sprø og delikat skorpe. — Sidene av brødene, større brød, bør smøres med smør når de er satt på platene til hevning. Straks brødene er stekt — la dem heller stå 10 minutter for lenge enn la dem steke for kort —, tas de fra platen og legges således at dampen kan undvike. Man må minst regne ¾ time til 1 kg.s brød.

Når brødet er tilstrekkelig stekt, er skorpen under hård, og om man banker på den, skal der høres en dump lyd; krummen er elastisk, trykker man med fingeren skal merket straks gå tilbake.

Enkelte setter poteter til brøddeigen, særlig utover landet; er melet — melhøsten — dårlig, blir brødet bedre herved.

Brødbakning er ikke et uoverkommelig arbeide i hjemmet; vant som man er til å kjøpe brød hos bakeren kan det synes litt strevsomt i begynnelsen, men arbeidet ved å bake selv opveies på mange måter. Tenk bare på rensligheten og økonomien. Det er mere tiltak enn et stort arbeide, og øvelse gjør mester. Tenk ikke bare på at alt skal være så lettvint, men tenk på å lage din egen mat i ditt eget kjøkken.

Brød bør ikke spises ferskt. Idet brødet tas ut av ovnen, er det fylt av fuktighet. Stivelsen er holdt sammen ennu, og brødet dannes ved tygningen til en seig masse, som er i høieste grad ufordøielig. Brød skal alltid bli minst 1 dag gammelt før det spises; er det godt tillaget, opbevart på et koldt sted, holder det sig mykt og godt i minst 4 dager. Man burde næsten ikke ha lov å selge brød, før det er 24 timer gammelt, således lider tenner og fordøielse ved det ferske brød.

Hjemmelaget gjær.

4 liter vann
125 gr. humle
¾ kg. rugmel
¼ kg. sukker
40 gr. salt.

Vannet og humlen koker ½ time, siles, og vannet står til det er avkjølet. Det siktede mel, sukker og salt blandes,

og heri røres vannet litt efter litt. Står i 4 dager ved jevn varme og omrøres et par ganger daglig. Opbevares i en trebøtte med tettsluttende lokk og settes i kjelleren.

Til 1 liter væske tas 6 skjeer av denne gjær; glem ikke å røre op fra bunnen.

Særlig til kold hevning er denne gjær utmerket.

Potetgjær.

8 mellemstore poteter
3 spiseskjeer hvetemel
3 — sukker
20 gr. gjær

De kokte poteter presses i vannet, og når det er halvkoldt, has sukkeret, melet og gjæren i, står 1 time før den has i deigen, som hurtig hever sig. Potetgjæren kan godt tillages dagen før. Ta fra 4 à 5 spiseskjefulle til næste gang der skal bakes. Man skulde behøve 7 gr. gjær til 1 kg. mel; i almindelighet regnes 20 gr. almindelig gjær til 1 kg. mel. Til 3 kg. mel kan man greie sig med 55 gr. potetgjær. Benyttes både til franskbrød, julekake etc.

Forskjellige ingredienser til bakverk.

M e l. Melet bør være av beste sort, enten det gjelder finere eller enklere bakverk. Det viser sig i lengden å være det mest økonomiske å bruke første sort mel; det er drøiere og gir et holdbarere brød. Melet må være tørt, lukte godt og ha stått så lenge inne før bakningen at det har stuetemperatur. Er melet koldt og fuktig, må det bredes utover bakebordet for å tørres i varmt kjøkken. Til større bakning tørres melet i en panne i bakerovnen. Man bør sikte melet før bruken.

Kunde man bare få folk til å foretrekke brød av sammalt mel, fikk de en ganske annen sund og allsidig næring enn gjennem det hvite brød. Men det er vanskelig å få folk til å forstå sitt eget beste. Merkelig! Bruk norsk formalet mel!

G j æ r må være frisk; kjennetegn herpå er at den lukter av nøttekjerne og lar sig røre aldeles tynt ut i sukker. For sterk hete eller kulde dreper gjæren. En temperatur som gjæren ikke finner sig vel i, hindrer dens arbeide, selv om det ikke er så galt at den drepes. Hevningen sker best

ved 30—40° C.; 60° C. og derover tåler gjæren ikke. Gjær må ha passende føde, sukker alene eller sukker og vann eller melk er ikke nok. Jo bedre føden passer gjæren, dess bedre vokser den. Sukker, melk og mel er passende, likeså poteter. Surdeig er gammel deig; den må ikke være for gammel.

Bakepulver. Ved bruk av bakepulver må man erindre, 1) at bakverket må settes i ovnen straks, 2) at alt må være koldt, og deigen bør arbeides i et koldt rum; jo større forskjell der er mellem den kolde deig og den varme ovn, dess mere vil bakverket heve sig, selvfølgelig uten at ovnen er så varm, at skorpen vil dannes før midtpartiet har rukket å bli ophetet. Til nedenstående brød- og kakeopskrifter benytter jeg mitt eget bakepulver.

Sne. Bakverk kan tillages med sne istedenfor med væske uten tilsetning av bakepulver nettop på grunn av den kolde luft som blandes inn i det.

Smør. Det smør som benyttes til finere kakebakning, hvor man ønsker første klasses, holdbart bakverk, må være av beste sort. I enklere bakverk til daglig bruk kan med fordel benyttes margarin. Man kan av halvparten smør og halvparten margarin få et utmerket smør til bakning. God margarin er meget å foretrekke for dårlig smør.

Egg. Egg må man være særlig opmerksom på. Eggehviter kan opbevares nogen dager, hvis de settes bort på et koldt sted og tilsettes en knivsodd salt for hver hvite. Egg må opbevares i et koldt, men frostfritt rum. Friske egg kan opbevares innpakket i papir — i salt —, eller de kan opbevares i vannglass, 1 dcl. vannglass til 9 dcl. kokt, koldt vann; dette røres godt sammen; eggene må være rene og uten den minste sprekk. Over krukken legges trelokk, eller den bindes over med papir. Når eggene skal brukes, vaskes de lett av. Egg opbevares med fordel i «Imu.»

Colovo (tørregg) er tørrede og pulveriserte hønseegg. Colovo-tørr-eggene inneholder hverken farvestoffer, konserveringsstoffer eller andre fremmede stoffer. Colovo egner sig utmerket i farser, gratenger og til kakebakning, særlig småkaker. Tørreggene bør stå utrørt i det angivne kvantum lunkne vann minst 1—1½ time for å gjøre den rette virkning i rettene.

Sukker. Strøsukker, melis, er bedre i bruk enn farin, idet det gjør deigen hvitere og lettere enn farin.

Mandler. Benyttes mandlene uskåldede, tørres de i et grovt klæde, men vaskes ikke. Skal de skåldes, legges de

i en skål og overhelles med kokende vann; ligger heri til skallet lett kan avtas. Mandlene må ikke koke i vannet, for de taper da både i smak og aroma.

Pistacier, grønne mandler, skåldes; de benyttes kun i den finere matlagning, i iser og konditorkaker. Kokos eller søte mandler kan farves med litt grønn fruktfarve og gjøre god nytte til daglig bruk.

Rosiner. Rosiner er fortrinlige i alt bakverk.

Korinter skylles i flere lunkne vann, skylles derefter i koldt vann, tørres i et klæde, renses for stilker og gnides i mel.

Pomeransskall. De tørrede skall påhelles koldt vann og kokes under lokk til de er myke; alt hvitt bortskjæres nøiaktig, og skallet skjæres i strimler eller finhakkes. Skal skallet rives, gjøres dette lettere om man legger det 2—3 timer i et klæde, opvridd i varmt vann. Det rives derefter på rivjern.

Citronskall, appelsinskall og pommeransskall avskjæres alt hvitt, skjæres i fine terninger og overhelles med konjakk, spiritus eller rum, tildekkes og står i 14 dager; siles; essensen opbevares på korkede flasker og er ferdig til bruk.

Rugbrød, grislet.

3 l. vann eller myse
50 gr. gjær
½ kg. surdeig
4 kg. rugmel.

Eltes sammen til en litt fast deig; står natten over. Surdeigen opløses i vannet og siles i melet. Næste morgen tilsettes andre 3 l. vann eller myse, hvori 8 spiseskjeer salt og 6 skjeer karve, derpå eltes inn ca. 4 kg. rugmel til. Eltes godt og heves 1 time.

Nu slåes deigen op til brød på vanlig måte. Brødene settes på melete grisler eller fjeler, overpensles med koldt vann og grisles.

Efterat bakerovnen er fyrt godt op på vanlig måte og nogenlunde brent ut til glør, legges 2 hauger tørr ved, én på hver side, like ved ovnsdøren. Når disse brenner godt, så luen slår over, innskyves grislen med 2 à 3 brød ad gangen; skyv grislen frem og tilbake. Når der viser sig små blærer på brødets overflate, er det ferdig grislet. Når grislen er tatt ut, vendes brødet med bunnen op, skyves atter inn, og man grisler på samme måte; 2 snitt gjøres med en liten kniv, brødet vendes. Ovnen feies ren med en fuktig klut på sopen. Brødene overstrykes med melk, vann eller eggehvite, og 5 snitt gjøres på oversiden.

Sett så brødene inn, la ovnsdøren stå på klem ¼ time, lukk døren og la brødene steke omtrent 1 time.

Rugbrød I.

2 kg. rugmel
1 spiseskje karve
1 spiseskje salt
30 gr. gjær
14 dcl. vann eller myse

Gjæren utrøres med en teskje sukker til den er flytende, irøres ½ dcl. lunkent vann og 1 spiseskje hvetemel; gjæren står til hevning på et lunt sted ¼ time. Melet siktes, tilsettes karve og salt, irøres det lunkne vann eller myse litt efter litt; arbeides til en jevn deig, irøres den hevede gjær; står til hevning i 5 timer. Deigen eltes op til brød — mel tilsettes hvis nødvendig —, legges på smurt plate. Heves igjen i 10 minutter, pensles over med vann eller melk, prikkes 3—5 stikk med en melet gaffel, straks de settes i ovnen. Stekes på ¾—1 time.

Ovenstående er varmhevet deig, og følgende ting må da iakttas:

1. Melet må ha alminnelig stuetemperatur.

2. Vann eller melk må lunkes (omkring 28° C.).

3. Gjæren må utrøres og heves før den has i deigen.

4. Under tilberedningen av deigen må den ikke utsettes for kulde eller trekk.

Ved koldhevning spares tid og arbeide. Man rører da gjæren ut med en teskje sukker og ½ dcl. kold melk eller vann, rører den i deigen med det samme, og deigen står fra aften til morgen ved omtrent 10 gr. C.

Har man ikke gjær kan man ta deig av den foregående bakning; lar man den ligge fritt, optar den i sig dels gjærsopp, dels melkesyrebakterier. Denne deig benyttes som s u r d e i g til koldhevning. Har man råberget rug, er denne siste fremgangsmåte absolutt å foretrekke.

Surdeig er det eldste hevningsmiddel og er gjæret meldeig fra en tidligere bakning.

Rugbrød II.

1 kg. rugmel
2 teskjeer salt
50 gr. gjær
2 dcl. vann
4 dcl. melk.

Gjæren utrøres med 1 teskje sukker til en tynn velling, heri røres ½ dcl. lunken melk og 1 spiseskje mel; står til hevning ca. ¼ time på et lunt sted. — Melet has i et fat, saltet strøes omkring kantene; det litt lunkne vann samt melk spedes i litt efter litt, og når deigen er fin, has gjæren i. Deigen arbeides godt, bestrøes med litt mel, dekkes med et klæde og settes bort til hevning i ¾—1 time. Nu eltes deigen godt på bordet med litt mel, deles i 2—4 deler, dannes i avlange brød; hvert

brød eltes til der finnes minst mulig sprekker i det, legges på smurt eller melet plate, heves ¼ time. Brødet strykes over med vann eller melk, prikkes (ca. 5 huller) for å lette kullsyren i å undvike. Stekes i godt varm ovn ½ à ¾ time.

Vørterkake I.

1 l. vann eller melk
½ kg. sirup
100 gr. farin
1½ teskje salt
1½ — pepper
rugmel
60 gr. gjær.

Gjæren utrøres med sukkeret, tilsettes ½ dcl. koldt vann, står ½ time. — Vann, sirup, pepper og salt blandes, tilsettes så meget rugmel — ca. 1½ kg. — at deigen kan arbeides med hendene; gjæren tilsettes, og deigen settes koldt til hevning i 24 timer. — Arbeides nu godt og lages til 2—4 runde brød, smøres med smeltet smør og settes straks i ovnen. Stekes ½ à 1 time.

Vørterkake II.

625 gr. hvetemel
625 gr. rugmel
125 gr. sukker eller sirup, mørk
8 dcl. melk
60 gr. gjær.

Gjæren behandles som til rugbrød II. — Mel og sukker blandes, irøres den lunkne melk og gjær. Henstår ½ time, eltes godt. Deles i 4 deler, settes som runde brød på smurt plate. Står igjen i 15 minutter, smøres med egg eller melk, prikkes og stekes i godt varm ovn.

Vørterkake III.

1 kg. rugmel
½ kg. hvetemel
125 gr. sukker
125 gr. sirup
½ fl. øl
1 l. melk
1 teskje salt
60 gr. gjær.

Melk, øl, sukker og sirup får et opkok, avkjøles og irøres mel, salt og den hevede gjær. Deigen arbeides godt og settes til hevning ½ time. Eltes og deles i 6 deler, heves ¼ time, pensles med egg eller melk, prikkes og stekes ½—¾ time.

Vørterkake IV.

750 gr. rugmel
250 gr. hvetemel
2 teskjeer salt
125 gr. sukker
125 gr. sirup
½ teskje nellik
½ — pepper
¾ l. lunken melk
50 gr. gjær.

Deigen settes som til vørterkake I.

Safranbrød.

850 gr. hvetemel
½ l. melk
35 gr. gjær
2 gr. safran
100 gr. smør
125 gr. sukker
1 egg
25 gr. søte mandler
40 gr. sultanarosiner
40 gr. sukat
40 gr. sukker.

Melet siktes, den lunkne melk irøres, arbeides til en jevn deig, tilsettes den hevede gjær og settes til hev-

ning til deigen er hevet til det dobbelte. Safranen tørres i lunken ovn, støtes i morter med litt sukker og utrøres med litt melk. Smøret røres hvitt med sukkeret, tilsettes det vispede egg, safranen, den finskårne sukat, de skåldede, malte mandler og de vaskede, tørrede rosiner; alt arbeides i deigen, som eltes godt. Deigen deles i 5 deler; disse dannes som horn, kranser, eller helst til fletter. Heves i 15 minutter, pensles med egg, strøes med litt mandler og de 40 gr. sukker og stekes i varm ovn.

Loff.

½ kg. hvetemel
¼ kg. rugmel
50 gr. gjær
6 dcl. melk
2 teskjeer salt
1 teskje sukker.

Gjæren utrøres med en spiseskje sukker, tilsettes ½ dcl. lunken melk og en stor spiseskje mel, settes til hevning i 15 minutter. Hvetemel og rugmel blandes, siktes, tilsettes salt og sukker, irøres den lunkne melk, arbeides til en fin deig og irøres den hevede gjær, arbeides ¼ time. Deigen has i 2 smurte, lett melete former, står til hevning 1 time; stekes i varm ovn ca. 1 time.

Rugkaker.

1 l. vann eller melk
80 gr. gjær
1 dessertskje salt
1¼ kg. rugmel
¾ kg. hvetemel.

Gjæren opløses i ½ l. vann eller melk, tilsettes ½ kg. av det blandede, siktede mel, står til hevning ½ time; saltet has i resten av melken, dette røres i deigen, arbeides godt; resten av melet has i, eller så meget mel at der blir en passe sammenhengende deig; deigen settes til hevning ½—1 time; arbeides godt og lenge — ½ time —, lages til runde eller avlange kaker, overstrykes med vann, settes på smurt plate, heves ½ time, prikkes på overflaten, 5 huller, og stekes i temmelig varm ovn ca. ½ time.

Kavringer I.

1½ kg. hvetemel
9 dcl. melk
250 gr. smør
200 gr. sukker
100 gr. gjær.

Gjæren utrøres i 1 spiseskje sukker, tilsettes 1 dcl. lunken melk og mel til en tykk grøt, settes til hevning ca. 20 minutter. Melet siktes, irøres sukkeret, den lunkne melk, den hevede gjær, smøret bankes inn med hendene, og deigen arbeides godt til den slipper fatet. Heves ca. 1 time. Deigen eltes og arbeides til små, runde boller, som settes på smurt plate; bollene heves igjen ¼ time, settes i varm ovn. Tas ut når de er stekt, avkjøles, kløves med en t y n n, s k a r p, v a r m kniv, tørres ved svak

varme for åpen ovnsdør eller i lunken ovn.

Kavringer II.

1 kg. hvetemel
⅔ l. melk
200 gr. smør
160 gr. sukker
50 gr. gjær
1 teskje kardemomme
1 — hjortetakksalt.

Deigen lages som almindelig hvetebrød og arbeides godt, legges derpå i 6 lange pølser på 1—2 plater og stekes ca. 20 minutter. Tas så ut, avkjøles og skjæres op til pene, avlange kavringer, som settes inn i en svakt opvarmet stekeovn for å tørres.

Vannbrød.

1 l. vann
1½ kg. hvetemel
1 spiseskje salt
1 spiseskje sukker
80 gr. smør
60 gr. gjær.

Gjæren utrøres med sukkeret, tilsettes ½ dcl. koldt vann, står ½ time. Det siktede hvetemel irøres saltet; smøret smuldres inn, vannet has i litt efter litt, tilsettes gjæren. Arbeides godt sammen i krukke eller fat, og dette settes natten over i en balje med koldt vann; deigen eltes godt. Herav arbeides 4 brød som smøres over og settes på smurt plate; settes straks i varm ovn og stekes ca. ¾ time.

Hveteboller.

½ kg. hvetemel
3¾ dcl. melk
60 gr. gjær
125 gr. sukker
½ teskje kardemomme
50 gr. rosiner
1 teskje hjortetakksalt
120 gr. smør.

Gjæren behandles som til rugbrød II. Mel og sukker blandes, irøres den lunkne melk og gjær, krydderiene samt tilsist det smeltede smør. Henstår ½ time, eltes godt. Lages til små, runde boller med 1 à 2 rosiner i hver bolle, settes på smurt plate, heves ¼ time, oversmøres med egg. Stekes i het ovn i ca. 20 minutter.

Fastelavnsbrød.

250 gr. hvetemel
20 gr. smør
25 gr. sukker
1½ dcl. melk
25 gr. gjær
125 gr. mandelmasse
1 teskje eggehvite.

Melet siktes og irøres gjæren, som er opløst i den lunkne melk og tilsatt det smeltede smør; deigen eltes til den er seig, veies og utkjevles temmelig tykk. Til ½ kg. deig tas 120 gr. smør; dette legges i små stykker på deigen, som brettes sammen. Kjevles ut og «hviler» i 20 minutter; gjenta dette 2 ganger. Deigen kjevles nu tynn ut til omtrent 40 cm. lengde og 15 cm. bredde; skjæres i tre lengder langsefter, hver del belegges med mandelmasse, laget av 75 gr. søte, skåldede mandler og 75 gr. flormelis. Mandlene skåldes, males og støtes sammen

med sukkeret og eggehviten. Deigen brettes sammen om mandelmassen, og de tre lengder flettes løst sammen. Legges på smurt plate, heves i 20 minutter, pensles med egg, strøes med sukker og skåldede, finskårne mandler; stekes i varm ovn 20—30 minutter.

Bruk ikke for meget ekstramel, idet smøret skal inn; det ser håpløst ut! Bruk en kniv å skjære det inn med første gang, og la så deigen stå koldt, mens den hviler, så ordner alt sig.

Fastelavnsboller.

½ l. melk
850 gr. hvetemel
60 gr. gjær
100 gr. sukker
200 gr. smør
1 teskje kardemomme.

Gjæren utrøres med en teskje sukker, irøres ½ dcl. lunken melk og 1 spiseskje hvetemel, heves i 15 minutter. Melet siktes, irøres sukker og kardemommen, smøret smuldres inn og den lunkne melk tilsettes litt efter litt; deigen arbeides godt med den hevede gjær. Deigen heves ½ time, arbeides derefter til like store, runde boller, som settes på smurt plate, heves ½ time. Oversmøres med vispet egg eller melk og stekes i ikke for varm ovn.

Sammensett.

Av samme bolledeig arbeides små boller, som settes tett sammen på smurt plate; heves i 15 min. Med spiss kniv skjæres dypt et kryss på hver overflate. Overstrykes med egg og bestrøes med korinter, heves igjen i 15 min. og stekes i ikke for varm ovn. Deles fra hverandre når de er kolde eller når de skal brukes.

Fastelavnsboller, fylte.

Deig og behandlingsmåte som ovenfor. Av bollene, som er laget nokså store, skjæres et rundt lokk. Litt av bollen uthules med forsiktighet, og heri fylles følgende krem:

I. 2 dcl. fløte
30 gr. søte mandler
30 gr. sukker
20 gr. smør
3 eggeplommer
1 knivsodd salt.

Fløten, de skåldede, finhakkede mandler, sukker, smør, salt og de vispede eggeplommer vispes koldt sammen i gryten, settes over ilden, røres stadig i til kremen tykner. Slåes op, og når den er kold, has ca. 1 spiseskje i hver bolle, som settes i stekeovnen i 10 minutter. Ovnen må ikke være meget varm.

II. 200 gr. søte mandler
150 gr. flormelis
1 spiseskje koldt vann.

Mandlene skåldes, males, irøres sukkeret og den stivvispede eggehvite. De stekte boller deles i to, fylles med

mandelmassen, legges sammen igjen, holdes varme i varmeskap. Mandelmassen kan utrøres med 1½ dcl. stivvispet fløte før den fylles i bollene.

III. 2½ dcl. melk
50 gr. sukker
50 gr. smør.

Melk, sukker og smør gis et opkok, fylles i de overskårne boller; serveres varme.

Sundhetsbrød.

½ l. melk
½ kg. sammalet hvetemel
350 gr. fint hvetemel
30 gr. smør
90 gr. sirup
25 gr. gjær
2 teskjeer salt.

Det sammalte hvetemel og halvparten av det fine hvetemel blandes og irøres den lunkne melk, det smeltede smør, salt, sirup og den opløste gjær; står til hevning ¾ time; resten av melet arbeides i, og deigen settes igjen til hevning ca. ½ time. — Arbeides til 4 avlange brød, settes på smurt plate, heves ¼ time, oversmøres med vispet egg eller melk og stekes i passe varm ovn.

Husholdningsbrød.

1 kg. poteter
2 l. vann eller melk
4½ l. hvetemel eller rugmel
4½ l. ruggrøpp eller hvetegrøpp
45 gr. salt
80 gr. gjær.

Potetene vaskes, kokes, skrelles og males 1 gang, halvparten av mel og grøpp blandes, tilsettes salt, eltes sammen med potetene og gjæren, som er hevet på vanlig måte. Står til hevning natten over. Næste morgen tilsettes det lunkne vann og resten av melet. Litt av dette kan dog tas av til utbakningen. Står til hevning i 3 timer. Eltes op til vel 1 kg.s brød, som heves ¼ time, pensles med melk, prikkes og stekes i varm ovn ¾—1 time.

Potetbrød.

1 kg. sammalt mel,
rug eller hvete
¾ kg. kokte poteter
400 gr. fint rug- eller hvetemel
2 teskjeer salt
25 gr. gjær
ca. ¾ l. vann eller melk.

Deigen settes, arbeides til brød og stekes på vanlig måte. Man kan sette brød av like deler mel og poteter og til 8 kg. poteter og 8 kg. rugmel benytte 60 gr. gjær, 1¾ l. separert melk eller vann og 2 skjeer salt. Settes og behandles som husholdningsbrød.

Grovbrød I.

50 gr. gjær
1 toppet teskje sukker
1 dcl. lunken melk
1 spiseskje hvetemel
2 kg. ruggrøpp
1 kg. hvetemel
1 spiseskje salt
1 spiseskje karve
1 dcl. sirup
ca. 2 l. melk.

Gjæren utrøres med 1 teskje sukker, tilsettes 1 dcl. lunken

melk og 1 spiseskje hvetemel; står ½ time.

Melet blandes med salt, karve, sirup og tilsettes litt efter litt den lunkne melk og gjæren; arbeides godt og står til hevning i 5 timer. Arbeides og dannes til 3 à 4 brød, settes på smurt plate, heves 10 minutter, overstrykes med melk eller vann, prikkes litt i samme øieblikk de settes inn i den varme ovn.

Grovbrød II.

1150 gr. ruggrøpp
1100 gr. hvetemel
2 l. lunkent vann eller melk
2 teskjeer salt
3 — karve
50 gr. gjær
1 teskje sukker.

Gjæren utrøres med sukkeret, tilsettes 2 spiseskjeer lunkent vann og 1 spiseskje hvetemel; heves i 5 minutter. Ruggrøppen og hvetemelet blandes, tilsettes salt, karve og litt efter litt vannet, arbeides godt med gjæren, står til hevning 1 time, eltes ytterligere med ca. 500 gr. hvetemel. Stekes i godt varm ovn ca. ¾ time.

Til grovbrød kan også tas 1 kg. ruggrøpp og 1 kg. fint rugmel, ca. 1½ l. melk eller kjernemelk, 1 spiseskje salt og 50 gr. gjær.

Grahambrød.

½ kg. hvetemel (fint)
½ kg. hvetemel (grøppet)
1 spiseskje salt
ca. 8 dcl. melk
40 gr. gjær
1 toppet teskje sukker.

Gjæren utrøres med sukkeret, tilsettes ½ dcl. lunken melk og en toppet spiseskje hvetemel.

Melet siktes, irøres saltet, den svakt lunkne melk og den opgåtte gjær; deigen arbeides godt og står natten over på et temperert sted. — Slåes godt med skje næste morgen, fylles i smurte former som kun må være ¾ fulle; disse settes til hevning ½ time, strykes over med melk, prikkes derefter og stekes i ovnen 1 time.

Hveteskonrokker.

1 l. nysilt melk
1¼ kg. hvetemel
200 gr. smør
60 gr. sukker
1 teskje salt
50 gr. gjær.

Deigen settes på vanlig måte, heves til det dobbelte; arbeides til runde, litt store boller, heves ¼ time, pensles med melk, stekes i godt varm ovn ca. ½ time. Når de er kolde, kløves de i to og tørres i stekeovn eller bakerovn, som kun må være lunken.

Frokostkavringer.

½ kg. hvetemel
½ kg. ruggrøpp
1 dessertskje salt
50 gr. gjær
200 gr. smør eller matfett
8 dcl. vann eller melk.

Deigen settes koldt på vanlig måte, står natten over; nu eltes smøret inn, deigen lages til runde, litt store

boller, settes på smurt plate, heves ½ time, pensles over med melk eller vispet egg. Stekes i godt varm ovn ca. 20 minutter. Når de er kolde eller godt avkjølet, kløves de i to og tørres i stekeovnen, som kun må være lunken.

Fødselsdagskringle.

750 gr. hvetemel
150 gr. smør
125 gr. sukker
1 teskje kardemomme
80 gr. gjær
100 gr. rosiner
100 gr. sukat
½ l. melk
2 egg.

Gjæren behandles som vanlig. — Melet, halvdelen av smøret og sukkeret samt krydderiene has sammen i et fat. Melken varmes litt og arbeides godt i tillikemed eggene til deigen er fin. Gjæren has i. Henstår i 20 minutter. Resten av smør og sukker eltes i. Henstår atter i 15 minutter. Eltes på bordet, og tilsettes rosiner og sukat, dannes til kringle, legges på smurt plate, henstår i 15 minutter, smøres med egg og stekes i godt varm ovn i ca. ¾ time.

Fødselsdagskrans.

450 gr. hvetemel
1½ dcl. kold melk
3 egg
50 gr. gjær
30 gr. sukker
200 gr. smør
1 teskje kardemomme
100 gr. syltet appelsinskall.

Melet siktes og irøres melken, vispet med eggene, tilsettes gjæren, utrørt med sukkeret, det smeltede smør, den finstøtte kardemomme og appelsinskallet, tilsettes hvetemel, til deigen blir temmelig fast; deigen arbeides ½ time, legges straks i et tett, halvvått klæde, som knyttes hårdt sammen, og legges i en bøtte med koldt vann. Deigen settes ved 7-tiden om aftenen og tas op tidlig næste morgen, arbeides hurtig på melet bakefjel med så lite mel som mulig, dannes til en krans, som legges på smurt plate, pensles med egg, strøes med grovhakkede mandler, heves i ¼ time, strøes rikelig med sukker og stekes i varm ovn ca. ½ time. Istedenfor appelsinskall kan man ha finskåren sukat i.

Kringle med fyll.

70 gr. gjær
700 gr. hvetemel
1 teskje kardemomme
2 egg
4 dcl. melk
50 gr. sukker
180 gr. smør.

Til fyll:

200 gr. søte mandler
200 gr. flormelis
1 à 2 eggehviter.

Deigen behandles som vanlig; står 1 time til hevning, efterat alt smøret er banket inn.

Til fyllen skåldes mandlene, males, støtes og iblandes det siktede sukker og den halvvispede eggehvite under støtningen.

Deigen kjevles ut efter lengden, og dobbelt så bred som man vil ha kringlen, mandelfyllen strykes på midten langsefter; deigen legges sammen og rulles godt med hendene, formes til kringle, legges på smurt plate, heves ¼ time, overstrykes med egg og strøes med hakkede, søte mandler. Stekes i ikke for varm ovn ½—¾ time.

Kokt, kold, passe søt sviskefyll eller eplefyll kan brukes istedenfor mandelfyll. All fyll kan sløifes, og istedet herfor elter man inn 150 gr. finskåren sukat og 100 gr. sultanarosiner.

Julekake I.

¾ l. melk
1½ kg. hvetemel
100 gr. gjær
300 gr. sukker
300 gr. smør
1 teskje kardemomme
200 gr. sukat
200 gr. rosiner.

Melet siktes i trau eller fat. — Halvparten av melken lunkes, og gjæren opløses heri; tilsettes så meget av melet, at man får en tynn deig, settes til hevning til det synker ned i midten. Resten av melken lunkes, tilsettes sukker, smør, rosiner, kardemomme og sukat, røres i den tynne deig, og resten av melet has i til man får en passe jevn deig. Heves 1 time, arbeides derefter et par ganger med ½ times mellemrum. Arbeides til runde kaker, legges på smurt plate, heves ¼ time. Kaken trykkes ned i midten, gis et snitt omkring, pensles med egg, heves igjen ½ time. Pensles igjen med egg, stikkes i midten og stekes i varm ovn ca. 1 time.

Kaffeterte.

300 gr. hvetemel
40 gr. sukker
50 gr. gjær
1½ dcl. melk
120 gr. smør
60 gr. rosiner
60 gr. sukat.

Gjæren utrøres på vanlig måte. Til deigen blandes det siktede mel og sukkeret, halvparten av smøret smeltes i melken og røres i melet, tilsettes den hevede gjær. Settes til hevning ½ time. Resten av smøret eltes i, og deigen står igjen ½ time. Deigen eltes godt; ¼ av den kjevles ut til en litt tykk lev som legges i bunnen av en rund smurt form; herover legges et tynt lag av nedenstående krem. Resten av deigen rulles i en lang pølse, som klappes flat, belegges med et tynt lag krem, de rensede rosiner og den smått opskårne sukat; brettes sammen igjen. «Pølsen» skjæres tversover i 8 like store deler; disse settes rundt i formen og én i midten; den overskårne side settes op. Står til hevning ¼ time, pensles med egg og stekes i ca. ¾ time i ikke for varm

ovn. Hvelves forsiktig av formen og overtrekkes med rumglasur. Til kremen røres et egg hvitt med 1 dessertskje sukker; dette røres i 1¼ dcl. melk som har fått et opkok med 1 dessertskje potetesmel. Røres igjen over ilden til det er jevnt, helles op og røres i til kremen er kold.

Julekake II.

750 gr. hvetemel
150 gr. smør
200 gr. sukker
1 teskje kardemomme
60 gr. gjær
200 gr. rosiner
200 gr. sukat
3 dcl. melk.

Gjæren behandles som vanlig. — Melet, halvdelen av smøret og sukkeret samt krydderiene has sammen i et fat. Melken varmes litt og arbeides godt i til deigen er fin. Gjæren has i. Henstår i 20 minutter. Resten av smør og sukker eltes i. Henstår atter i 15 minutter. Eltes på bordet, deles i 2 à 4 deler og tilsettes rosiner og sukat. Settes på smurt plate, henstår i 15 minutter, smøres med egg og stekes i godt varm ovn i ca. ¾ time.

Julekake III.

250 gr. smør
150 gr. sukker
2 egg
2 eggeplommer
¼ l. nysilt melk
125 gr. sultanarosiner
125 gr. sukat
10 gr. kardemomme
½ kg. hvetemel
60 gr. gjær.

Smøret og sukkeret røres hvitt; tilsettes de vispede egg og eggeplommene samt kardemommen; gjæren opløses med den lunkne melk, røres litt efter litt i, vekselvis med det siktede hvetemel; deigen arbeides godt, står til hevning i 3 timer; eltes op med den finskårne sukat og de rensede rosiner, has i godt smurt form, heves igjen i 2 timer og stekes i varm ovn i ca. 1 time.

Wienerbrød.

35 gr. gjær
35 gr. sukker
1 teskje kardemomme
¼ l. melk
300 gr. hvetemel
180 gr. smør.

Gjæren utrøres med sukkeret, tilsettes den lunkne melk. Melet siktes, irøres kardemommen, melken has i litt efter litt; smøret bankes inn med kjevlet, og deigen behandles som butterdeig (se side 17—18). Deigen kjevles ut i 1 cm. tykkelse og utskjæres i 1½ cm. brede remser, hvilke formes som små firkantede hvetebrød, kringler, fletter, snegler, horn o. s. v., heves ¼ time, pensles med egg, strøes med sukker og hakkede søte mandler, eller bestrykes med glasur. Stekes pent brune før de glaseres; efter glaseringen settes de inn i ovnen igjen et par minutter. Av denne porsjon ca. 26 hvetebrød.



Horn.

Briocher.

¾ kg. hvetemel
½ teskje salt
½ teskje kardemomme
50 gr. sukker
60 gr. gjær
3 egg
175 gr. smør
2½ dcl. melk.

Gjæren heves på vanlig måte; melet siktes, tilsettes krydderier, sukker, melken og gjæren; eggene arbeides i ett efter ett, og mellem hver gang et egg tilsettes, arbeides deigen i 5 minutter; deigen heves ½ time; kjevles ut 1½ cm. tykk. — Smøret legges på i små stykker, og deigen legges sammen i tre, legges derefter dobbelt. Smøret arbeides godt inn med kjevlet, heves i 20 minutter. Deigen arbeides til runde boller; i midten av disse gjøres en fordypning helt tilbunns, og heri legges en ganske liten bolle; heves igjen i 10 minutter, pensles med egg og stekes i varm ovn. Kan glaseres med rum eller citronglasur, hvis man vil. Serveres til kaffe og te.

Blandingsbrød.

1 kg. rugmel
1 kg. hvetemel
12 dcl. melk
eller halvt melk, halvt vann
60 gr. gjær
1 spiseskje kjøkkensalt
1 spiseskje karve.

Sett deigen om aftenen — altså koldhevning. Brødene eltes op næste morgen, legges på smurt plate, overpensles med egg, blandet med litt melk, eller man kan bruke bare melk; vann er også godt nok.

Franskbrød.

1 kg. hvetemel
80 gr. smør
1 teskje salt
40 gr. gjær
6 dcl. melk.

Gjæren behandles som vanlig. Melet og saltet blandes, irøres den lunkne melk og det i melken smeltede smør, derpå gjæren. Heves i 20 minutter, eltes godt. Deles i 8—10 deler, settes som små, runde brød på smurt plate. Står igjen i 15 minutter, oversmøres med egg (om man vil

valmuefrø), stekes i godt varm ovn i ca. 20 minutter.

Rundstykker kan lages av franskbrøddeigen.

Kuvertbrød.

½ kg. hvetemel
50 gr. smør
3½ dcl. lunken melk
15 gr. gjær
½ teskje salt
1 teskje sukker.

Melet siktes, smøret smuldres i, tilsettes salt, melken og den hevede gjær; deigen arbeides i 15 minutter, deles i 15 deler, dannes til runde boller, i hvilke man med en skarp kniv gjør et kors. Brødene legges på smurte plater, heves 1½ time, pensles med egg eller melk og stekes i varm ovn 20—25 minutter.

Hvetekringler.

850 gr. hvetemel
½ l. lunken melk
30 gr. gjær
1 teskje salt
40 gr. smør
40 gr. sukker.

Melet siktes og irøres saltet og melken, arbeides til en fin deig, tilsettes den hevede gjær. Deigen strøes over med mel, dekkes med bakeklædet og settes til hevning på et varmt, trekkfritt sted. Når deigen er hevet til det dobbelte, arbeides den op og irøres herunder smør og sukker, som er rørt sammen til det er skummende og hvitt. Heves igjen ½ time. Deigen arbeides, dannes til små kringler og stekes i varm ovn til de er pent brune og lette.

Horn.

2 dcl. fløte
100 gr. smør
400 gr. hvetemel
1 egg
1 eggeplomme
40 gr. sukker
30 gr. gjær.

Fløten og smøret lunkes sammen. Melet siktes, irøres fløten, det vispede egg og eggeplomme, sukkeret og den utrørte gjær, arbeides til en fin deig. Om nødvendig tilsettes mere mel; deigen settes til hevning, heves til det dobbelte. Arbeides på bakebordet, knades hurtig og deles op i 6 deler. Hver del kjevles ut i en rund, 1 cm. tykk plate; disse skjæres i 4 deler, pensles med smør, strøes med skåldede, finhakkede mandler, rulles sammen ned mot spissen, bøies som horn, legges på smurt plate, pensles med egg, strøes med finhakkede mandler, heves til de er dobbelt så høie. Stekes i meget varm ovn.

Småkakebakning og bakepulverbrød.

Mislykkes bakningen, skyldes der som regel på opskriften eller ovnen.

Men først og fremst må der veies og måles riktig, dernæst må røren lages på en riktig måte; dette har meget å si. Les opskriften helt igjennem, før bakningen begynner.

Når en deig skal røres, skal baksiden av skjeen hele tiden berøre bunnen av bollen, og der må røres rundt og rundt uten å løfte skjeen op, kun en gang imellem må man skrape ned fra kantene av bollen; rør langsomt i begynnelsen. All væske tilsettes litt efter litt.

Når en deig skal slåes, holdes skjeen således at siden av skjeen skraper bollen; skjeen føres op gjennem røren og over til den annen side, og således fortsettes hele tiden; skjeen løftes ut av massen, idet man skraper fra bunnen av bollen. Skrap bunnen av skjeen og sidene av bollen fri for røre, således at hele røren blir like meget arbeidet. Man rører for å blande sammen to eller flere ingredienser, man slår for å få så meget luft som mulig inn i deigen. Eggeplommene skal slåes like så lenge som hvitene, eller til de blir lyse, citronfarvet, og til de tykner. Hvitene skal vispes til de er stive, likesom tørre, eller til fatet kan hvelves, uten at hviten spilles. — Når plomme og hvite skal blandes, skal hviten «skjæres» i plommene. La hviten efter å være stivvispet stå 1 minutt; bruk en myk kniv til å ta hviten fra bollen.

Man «skjærer» hviten ved hjelp av en bakekniv eller skje forsiktig inn i deigen, således at luftblærene ødelegges så lite som mulig.

Til alle kaker hvor man kan bruke egg som hevemiddel, skal plommen og hviten slåes godt og som regel hver for sig. Den siste bevegelse, før deigen has i form, skal være en sterk, rask omrøring.

Som hevningspulver benyttes de forskjellige bakepulvere eller dobbelt kulsurt natron, hjortetakksalt o. s. v. — det er en av de «småting» som må finnes i ethvert hus. — Natron alene, blandet i den bløte deig, vil avgi gass nok til å heve deigen, men bakverket får en sterk lutaktig smak og ofte

grønngul farve. Hertil kommer at forholdet av natron og kremortartari som regel tas på slump, istedenfor å bli samvittighetsfullt m å l t.

Natron og hjortetakksalt inneholder kullsyregass, det gjør kremortartari derimot ikke, men denne inneholder syre og brukes sammen med natron, idet kullsyregassen da drives bedre ut.

Ta 1 strøken teskje natron og 2 litt toppede teskjeer kremortartari til en deig på ½ kg. mel. Før bruken må natronen bli aldeles fint utgnidd, og siktes i deigen sammen med melet; kremortartari siktes også i melet; det skader ikke å sikte dette sammen 2—3 ganger.

1 strøken teskje bakepulver til 125 gr. mel eller 1 kopp mel.

Sammen med sur melk kan natron brukes uten kremortartari. Den sure melk driver også ut kullsyregassen. Kullsyregass i natron og hjortetakksalt drives ut eller blir fri når pulverne varmes op. Melken bør også til bakverk surne hurtig, være tykk og jevn; ofte blir melken bitter før den blir sur, især om vinteren.

1 strøken teskje natron tas til ½ l. sur melk. — Når man lager kjeks, scones o. s. v., bør man ha alle de tørre ting blandet i en bolle, og det flytende som melk eller vann, egg, smeltet smør o. s. v. i en annen. Når man er ferdig til å bake, røres disse ting hurtig koldt sammen. Stekes øieblikkelig i en meget varm ovn.

Regler for småkakebakning.

1. Mål og vei nøiaktig. Slump aldri. Det beste kjennetegn på en flink kokke eller husmor er at hun veier; mange innbiller sig det motsatte.

2. Sikt melet før det veies, og sikt det igjen sammen med hevningsmidlet.

3. Knus og sikt natron før den måles, og rør den alltid i melet.

4. Smør som skal røres bløtt, bør ha stuetemperatur; er det koldt, så sett bollen med smøret en stund i varmt vann (badevannstemperatur).

5. Ha plater og former smurt og strødd på forhånd, eller klædd med papir efter opskriften.

6. Bruk pensel — smørkost — til å smøre plater og former med, og når smøret er stivnet i formen, strø den med kavring som er støtt og siktet. Hell meget i formen, drei den rundt over et stykke hvitt kjøkkenpapir, som ligger på bordet, og hell det overflødige i den dertil bestemte krukke eller blikkboks. Smør og strø formen før du begynner med deigen.

7. Knekk eggene ett for ett over en kopp, idet plomme og hvite skilles om fornødent. Slå eggeplommene, men la hviten stå kold til den skal brukes.

8. Sukat, vaskede korinter, rosiner o. s. v., som skal brukes, bør has i deigen før melet has i, når ikke opskriften lyder anderledes.

9. Støtte krydderier bør siktes i melet.

10. Når formene fylles, før deigen fra midten — ut til sidene; derved vil kaken få en jevn overflate.

11. Benytt ikke ståltrådvisp efterat melet er kommet i; ta da en treskje — ståltrådvispen ødelegges.

12. Ovnsdøren kan nok åpnes nogen ganger, men kakeformene må ikke skubbes, flyttes eller rystes på.

13. Er overvarmen for sterk, legges et hvitt papir, smurt med koldt smør, over formen.

14. Småkaker tas forsiktig av platen med bred kniv; formkaker skal «slå fra sig» et par minutter og derefter vendes av formen og legges på rist.

15. Kakene må ikke legges i boks før de er kolde, og papir må der ikke være i boksen. — Hårde kaker må opbevares for sig, bløte for sig.

16. Når man bruker bakepulver, skal alt være koldt — ingen lunken melk —, alt skal has tørt i melet, deigen må arbeides raskt sammen, må straks i ovnen, og boksen med pulveret må ikke stå uten lokk.

17. Rens platene og ha disse fremme og smurte ved hjelp av den dertil bestemte smørkost, eller mel dem, før du begynner å elte deigen til brød, eller før du tar fatt på deigen til småkaker. Platen skal være kold, når brød og småkaker legges på.

18. Sett ikke platen uvasket vekk efter bakningen.

Amerikansk kake.

4 egg
250 gr. sukker
180 gr. hvetemel
100 gr. smør
½ dcl. fløte
3 mandeldråper
3 teskjeer bakepulver.

Egg og sukker vispes sammen ½ time, tilsettes det smeltede smør, den vispede fløte, mandeldråpene, tilsist melet, hvori først bakepulveret er godt utrørt. Stekes i smurt og strødd form ca. 1 time.

Arendalskaker.

6 egg
250 gr. sukker
200 gr. hvetemel
50 gr. mandler
1 knivsodd natron.

Eggeplommene og 3 eggehviter vispes med sukkeret ½ time, heri røres det siktede mel, hvori natronen er utrørt. Legges med teskje på smurt plate og belegges med ½ skåldet mandel.

Stekes ganske lyse i ikke for het ovn.

Appelsinkaker.

6 egg
½ kg. sukker
125 gr. appelsinskall
450 gr. hvetemel.

Eggene og sukkeret slåes ½ time. Appelsinskallene befries for alt hvitt, skjæres i fine, små strimler og røres i eggene. Det siktede mel has i, umiddelbart før

kakene settes i ovnen. Platen smøres, belegges med hvitt smurt papir; deigen settes med teskje på platen i små, runde kaker. Stekes lysegule.

Anne Johannekaker.

Butterdeig (se side 17—18)
100 gr. sukat
100 gr. syltede appelsinskall
100 gr. mandler
100 gr. sultanarosiner
100 gr. korinter
100 gr. flormelis
1 knivsodd kanel
egg til oversmøring.

Butterdeigen kjevles tynt ut og skjæres i firkanter, av ca. 10 cm.s størrelse. Den finhakkede sukat, det finhakkede appelsinskall, de skåldede, malte mandler, de rensede rosiner og korinter, som først har fått et opkok i kokende vann, blandes sammen med sukker og kanel. Av denne blanding legges en god teskjefull på skrå på deigen, som legges sammen til en trekant, klemmes godt til, pensles med vispet egg og stekes gulbrun i varm ovn.

Amtmanninnens kjeks.

¼ kg. utvasket smør
100 gr. sukker
2½ dcl. fløte
¼ kg. hvetemel
¼ kg. potetesmel
1 teskje bakepulver.

Til overstrykning:

1 egg
50 gr. litt grovstøtt sukker.

Fløten stivvispes og irøres sukkeret, tilsettes det blandede, siktede mel vekselvis med det utvaskede smør; bakepulver has i tilsist, utrørt i litt av melet. Deigen arbeides godt, kjevles ut, utstikkes med glass- eller kjeksform, legges på smurt plate, overstrykes med det vispede egg og strøes med det grovstøtte sukker; stekes lyse gulbrune i varm ovn.

Bakepulverfranskbrød.

½ kg. hvetemel
3 teskjeer bakepulver
½ teskje salt
2½ dcl. melk.

Melet siktes, irøres salt og bakepulver, tilsettes melken. Arbeides hurtig til brød, pensles med egg, settes straks i varm ovn. Stekes på 20—30 minutter.

Små bakepulverkavringer.

750 gr. hvetemel
225 gr. sukker
250 gr. smør
2 dcl. melk
1 egg
5 toppede teskjeer bakepulver.

Melet siktes, heri smuldres smøret; sukker og bakepulver irøres, melken og egget blandes og røres i, eltes raskt sammen til en hård deig, trilles ut til små runde boller, som settes på smurt plate og straks stekes i varm ovn. Bollene skjæres over, mens de er varme, og tørres ved svak varme.

Kringle med bakepulver.

300 gr. hvetemel
1 toppet spiseskje bakepulver
125 gr. smeltet smør
4 egg

100 gr. sukker
1 teskje kardemomme
100 gr. sukat
100 gr. sultanarosiner.

Eggene og sukkeret slåes ¼ time, tilsettes det smeltede, avkjølede smør, krydderiene og det siktede hvetemel, hvori bakepulveret er godt utrørt. Eltes raskt med den finskårne sukat og de rensede, forvellede, tørrede rosiner. Legges som kringle på smurt plate, overstrykes med egg og strøes med sukker. Stekes i varm ovn 20—30 minutter.

Solkaker.

250 gr. hvetemel
80 gr. margarin
40 gr. sukker
½ egg
1¼ dcl. surmelk
1 teskje bakepulver.

Mel og margarin smuldres, tilsettes sukker og bakepulver, irøres det sammenvispede egg og melk. Arbeides hurtig på bakebordet, kjevles ut fingertykt, stikkes ut med rundt jern eller glass. Stekes lysebrune. Serveres med smør.

Scones I.

240 gr. hvetemel
½ teskje salt
3 teskjeer bakepulver
60 gr. smør
2 egg
ca. 1½ dcl. fløte
eller nysilt melk.

Melet siktes, irøres salt og bakepulver, smøret smuldres inn med fingerspissene, eggene og fløten vispes sammen og røres i litt efter litt. Deigen arbeides raskt, kjevles ut, ikke for tynn, utstikkes med glass eller jern, legges på smurt plate, pensles med egg; stekes straks ved rask varme ca. 20 minutter. Kløves, smøres med smør når de er kolde.

Scones II.

250 gr. hvetemel
2 dcl. sur fløtemelk
1 strøken teskje natron
1 toppet teskje kremortartari
1 knivsodd sukker
1 knivsodd salt

Melet, natron, kremortartari, sukker og salt blandes, tilsettes melken litt efter litt. Kjevles hurtig ut fingertykt, stikkes ut med et rundt jern eller et glass. Stekes på plate i ovnen lysegule. Kan også stekes på pannen ovenpå komfyren, men må da vendes.

Frokostscones.

300 gr. hvetegrøpp
200 gr. hvetemel
1½ teskje natron
2 teskjeer kremortartari
1½ teskje sukker
1½ teskje salt
30 gr. smør
3 dcl. melk.

Alt arbeides hurtig sammen, kjevles ut i 1 cm. tykkelse. Stikkes ut og stekes på plate i varm ovn.

Kaffescones.

½ kg. hvetemel
4 teskjeer bakepulver
1 teskje salt
1 — sukker
70 gr. smør
1 dcl. rosiner
3¾ dcl. melk.

Tillagningen som ovenstående.

Deigen deles i 4—5 deler, dannes til runde kaker; disse prikkes og skjæres i 4 deler. Stekes straks i god varm ovn og serveres ferske.

Potetscones.

100 gr. hvetegrøpp
100 gr. poteter, kokte
1 teskje kremortartari
¾ — natron
¾ — sukker
¾ — salt
20 gr. smør
½ dcl. melk.

Tillagningen som ovenstående.

Berlinerboller.

350 gr. hvetemel
1½ dcl. melk
1 egg
2 eggeplommer
100 gr. smør
1 teskje sukker
1 knivsodd salt
45 gr. gjær
syltetøi.

Gjæren røres til en velling med sukkeret og tilsettes den såvidt lunkne melk.

Melet siktes, irøres gjæren med melken, det smeltede smør, de vispede egg og saltet. Deigen slåes til den slipper fatet, kjevles ut, ikke for tynn, omtrent som baken av en tykk kniv; utstikkes med ølglass. To og to rundinger legges sammen med litt syltetøi imellem, helst bringebærsyltetøi, trykkes sammen rundt kantene og legges på melet plate til hevning; heves ca. 20 minutter—½ time. Tas 1 efter 1 av platen med en bred, melet kniv, koker i smultgryten ved ikke for sterk varme til de er pent brune og hevet. Legges op på papir, forat smultet kan trekke vekk, og serveres overstrødd med sukker.

Bordstabelbakkels.

2 egg
2 spiseskjeer fløte
¼ kg. sukker
½ kg. hvetemel
½ kg. utvasket smør.

Egg, fløte og sukker røres sammen ½ time, heri eltes smør og det siktede mel vekselvis. Kjevles tynt ut, skjæres i langaktige, ca. 4 cm. brede stenger, stekes lysegule. Avkjøles litt, og følgende røre legges forsiktig på: ¼ kg. flormelis, ¼ kg. mandler, 3 stivvispede eggehviter. De skåldede, malte, støtte mandler blandes med sukkeret, irøres de stivvispede eggehviter. Kakene tørres i ovnen ved ytterst svak varme.

Vinkaker.

125 gr. smør
60 gr. sukker
2 bitre mandler
200 gr. hvetemel
gelé.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes de skåldede, støtte mandler og melet. Deigen sprøites gjennem sprut eller kjøttkvern, hvori kan innsettes «kakeplater». Deigen utsprøites i ca. 25 cm.s lengde; på smurt plate legges 2 lengder tett inn til hinannen; og i for-

dypningen ved sammenlegningen legges en meget tynn stripe gelé; de stekes lyse gulbrune. Litt hvit glasur sprøites gjennem kremmerhus frem og tilbake på kakene. Disse skjæres med skarp kniv i skrå ca. 3 cm. brede snitter.

Brune kaker I.

½ kg. sirup
½ kg. sukker
3 egg
¼ kg. smør
1 spiseskje revet pomeransskall
1 teskje hjortetakksalt
1 — pepper
½ — kanel
½ — nellik
3 teskjeer ingefær.
1 teskje kardemomme
ca. 800 gr. hvetemel
1 dcl. lunkent vann.

Sirup og sukker blandes, tilsettes det lunkne vann, de vispede egg, krydderiene, det smeltede smør, hjortetakksaltet, utrørt i 1 spiseskje melk, og så meget av det siktede mel, ca. 600 gr., at man får en passende deig til å sette bort natten over. Utkjevles, utstikkes og stekes pent brune.

Brune kaker II.

3 dcl. kremfløte
450 gr. farin
3 dcl. sirup
2 teskjeer natron
2 spiseskjeer ingefær
2 teskjeer revet pomeransskall
½ teskje citronessens
1 — pepper
ca. 1 kg. hvetemel.

Fløten vispes aldeles stiv, irøres sukker, sirup, natron, ingefær, pomeransskall og citronessens, røres i 20 minutter. Det siktede mel røres i tilsist, og deigen hviler i 2 timer. Deigen arbeides godt, utkjevles i knapt ½ cm.s tykkelse, stikkes ut med et lite rundt jern, legges på smurt plate, pensles med vann, umiddelbart før de settes i ovnen. Stekes pent brune.

Berlinerbrød.

150 gr. søte mandler
120 gr. smør
180 gr. sukker
3 egg
340 gr. hvetemel
5 teskjeer bakepulver.

Det utvaskede smør røres ¼ time, tilsettes sukkeret og eggene, ett efter ett, de skåldede, hakkede mandler samt det siktede mel, hvori bakepulveret er utrørt. Deigen legges på smurt plate i 2 cm. brede lengder, stekes pent gulbrune i ikke for varm ovn. Skjæres straks op litt på skrå i 1 cm. lange stykker. Tørres lett i ovnen.

Berlinerkranser.

8 egg
180 gr. sukker
½ kg. hvetemel
½ kg. smør.

De 4 hårdkokte, kolde eggeplommer utrøres med de 4 rå, tilsettes sukkeret. Heri eltes vekselvis melet og det utvaskede smør. Uttrilles, legges i krans, dyppes i pisket eggehvite, bestrøes med grovstøtt sukker og stekes lysebrune på smurt plate i varm ovn.

Sjokolademakroner.

4 egg
250 gr. sukker
150 gr. reven sjokolade
250 gr. kokosmasse
50 gr. hvetemel
30 gr. potetesmel.

Eggeplommer og sukker vispes ½ time, tilsettes den revne sjokolade, kokosmassen, det blandede, siktede mel og til sist de stivvispede eggehviter. Settes med teskje på smurt plate, stekes i ikke for varm ovn ca. ¼ time.

Citronkaker.

200 gr. smør
180 gr. sukker
1 citron
3 egg
50 gr. mandler
250 gr. hvetemel.

Smøret smeltes og røres hvitt med sukkeret, tilsettes eggeplommene, saften og det revne skall av citronen, det siktede mel og til sist de stivvispede hviter. Settes med teskje på smurt plate, strøes med de skåldede, finhakkede søte mandler.

Doktorkake.

6 egg
250 gr. sukker
200 gr. hvetemel
5 mandeldråper
½ teskje bakepulver.

Eggene og sukkeret vispes 1 time til samme kant, tilsettes mandeldråpene og det siktede hvetemel, hvori bakepulveret er utrørt. Stekes i godt smurt og strødd form ca. 1 time i varm ovn.



Barneselskapskaker.

2 dcl. margarin
3 dcl. sukker
3 egg
1½ dcl. melk
6 dcl. hvetemel
3 teskjeer bakepulver.

Margarin og sukker røres hvitt. Eggene has i ett efter ett, melken og til slutt melet med bakepulveret. Has i godt smurt, strødd form — gjerne med løs bunn — og stekes i ikke for varm ovn i ca. ¾ time. Når kaken er kold, deles den i 2 eller 3 deler, kan fylles med krem eller frukt; glaseres oppå og på sidene med hvit glasur eller sjokoladeglasur. Kjeks-menageri og «bokstavkjeks» (Sætre) er kaken pyntet med.

Dronningkaker.

125 gr. smør
150 gr. sukker
125 gr. korinter
60 gr. sukat
180 gr. hvetemel
2 citrondråper
3 egg
¼ teskje bakepulver.

Smøret og sukkeret røres hvitt, tilsettes eggene og melet vekselvis, irøres de vaskede korinter, den småskårne sukat, citrondråpene og bakepulveret.

Deigen fylles i små smurte former, og kakene stekes lysebrune i middels varm ovn ca. ½ time.

Døler.

150 gr. smør
150 gr. sukker
1½ dcl. fløte
100 gr. potetesmel
200 gr. hvetemel
2 teskjeer vaniljedråper
200 gr. mandler.

Det smeltede smør røres hvitt med sukkeret, tilsettes den vispede fløte, melet, vaniljen og de skåldede, grovhakkede mandler. Settes med teskje på smurte plater og stekes lyse gulbrune.

Drammenskaker.

100 gr. hvetemel
30 gr. sukker
100 gr. smør
1 eggeplomme.

Mandelmasse:

100 gr. søte mandler
100 gr. flormelis
½ eggehvite
¼ dcl. syltetøi.

Glasur:

25 gr. flormelis
½ teskje vann
½ teskje citronsaft.

Melet siktes, smuldres med smøret, tilsettes sukker og eggeplommen; deigen arbeides jevn; står koldt 1 à 2 timer. Mandlene skåldes og males, støtes med sukkeret og litt av eggehviten til en fin deig; resten av eggehviten vispes stiv og has i. Deigen kjevles tynt ut, utstikkes med rundt jern eller glass (6 cm. i tverrsnitt), legges på smurt plate. Mandeldeigen sprøites i krans omkring (ca. 2½ cm. i tverrsnitt), og midt i hver krans legges litt syltetøi eller gelé. Stekes i ikke for varm ovn. Syltetøiet glaseres.

Edvards snipper.

1 l. melk
750 gr. sukker
250 gr. smult
50 gr. hjortetakksalt
1 spiseskje kanel
1 teskje kardemomme
hvetemel til en fast deig, ca. 1½ kg.

Melken, sukkeret og krydderiene vispes sammen, mel røres i til tykk velling, tilsettes det smeltede smult samt hjortetakksaltet, som først opløses i litt melk; så tilsettes mel til deigen kan utkjevles. Kjevles ikke svært tynn, utskjæres som spisser, settes på smurt plate og stekes lyse gulbrune.

Eckernførdekaker.

375 gr. smør
60 gr. melis
4 eggeplommer
1 teskje revet citronskall
625 gr. hvetemel.

Til glasering:

5 eggehviter
250 gr. flormelis
60 gr. vaniljepulver.

Smøret røres bløtt, heri has de 60 gr. sukker, røres i 10 minutter, tilsettes eggeplommene, det revne citronskall og det siktede hvetemel. Dette eltes godt på bakefjelen; deigen kjevles ut så

tykk som baksiden av en kniv, stikkes ut med glass eller rund kakeform. Legges på smurt plate, overstrykes med følgende glasur: De 5 eggehviter vispes til stivt skum, heri røres forsiktig den siktede flormelis og vaniljepulveret, jo mindre røring dess bedre. Kakene settes i ovnen og stekes med mest undervarme, svak overvarme.

Engelsk formkake.

120 gr. smør
150 gr. sukker
3 egg
25 gr. mandler
250 gr. hvetemel
2 teskjeer bakepulver.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes eggeplommene, det siktede hvetemel hvori bakepulveret er utrørt, og de stivvispede eggehviter, de støtte mandler og 50 gr. rosiner. Has i smurt og strødd form og steker 1 time i godt varm ovn.

Eggehvitekaker.

7 eggehviter
225 gr. sukker
250 gr. smør
250 gr. hvetemel
2 teskjeer vaniljepulver.

Smøret smeltes og røres ½ time med sukkeret, eller til det er hvitt, tilsettes vaniljen; det siktede mel og de stivvispede hviter has i vekselvis. Settes med teskje på smurt plate og stekes lyse gulbrune i varm ovn.

Eggehvitekokoskake.

100 gr. smør
250 gr. sukker
375 gr. hvetemel
10 eggehviter
1 dcl. melk
1½ teskje kremortartari
1 teskje natron
1 teskje revet citronskall
3 toppede spiseskjeer kokosmasse

Rør smør og sukker hvitt, tilsett det øvrige, sist de stivvispede hviter. Deigen has i smurt og strødd form og stekes i varm ovn ca. 1 time.

Eggehvitekake.

125 gr. hvetemel
125 gr. smør
125 gr. sukker
50 gr. mandler
5 eggehviter.

Smøret halvsmeltes og røres hvitt med sukkeret, tilsettes de skåldede, finstøtte mandler; melet og de stivvispede eggehviter røres i vekselvis. Deigen settes enten med teskje på smurt plate og stekes lysegulbrun eller has i smurt og strødd form og steker i ovn 1 time.

Fattigmannsbakkels I.

½ l. kremfløte
250 gr. sukker
30 eggeplommer
ca. 2 kg. hvetemel
1 rødvinglass konjakk
1 teskje kardemomme
1 teskje revet citronskall.

Eggeplommene slåes med sukkeret ½ time, tilsettes den stivvispede fløte, konjakken og krydderiene, samt det siktede hvetemel.

NB. Vær forsiktig med melet, ha ikke for meget i ad gangen, det er best å ha så lite som mulig. Av de 2 kg. mel bør man ha nok til utkjevlingen også.

Deigen kjevles tynt ut — ikke for store lever ad gangen —, uttrinses og kokes pent lysegule i smult. Ca. 2 kg. smult vil gå med til denne porsjon. Legg kakene op på flatbrødlever, trekkpapir eller rent høi.

Disse kaker er dyre, men fine og skjøre; den som vil, kan ta inntil 5 hviter med; billigere blir de, men langtfra så gode.

NB. Deigen bør settes aftenen før utkjevlingen.

Fattigmannsbakkels II.

½ l. kremfløte
225 gr. sukker
15 eggeplommer
1 eggehvite
1 sherryglass konjakk
½ citron
3½ gr. kardemomme
kanel
650 gr. ungarsk hvetemel.

Eggene vispes i ¾ time alene, derpå med det halve sukker i ¾ time. Nu has konjakken i. Fløten vispes og has i samt krydderiene, og resten av sukkeret. Melet drysses langsomt i gjennem dørslag. Kjevles ut så tynt som mulig.

Deigen bør lages dagen før og må stå på et koldt sted. Utskjæres og kokes som ovenfor forklart.

Fattigmannsbakkels III.

12 eggeplommer
125 gr. sukker
½ dcl. konjakk
8 spiseskjeer fløte
½ kg. hvetemel.

Eggeplommene vispes 20 minutter alene, derpå med sukkeret ¼ time, tilsettes konjakk, den stivvispede fløte og det siktede hvetemel. Utkjevles, utskjæres og kokes som ovenfor forklart.

Fløtehorn.

750 gr. hvetemel
5 teskjeer bakepulver
300 gr. smør
1½ spiseskje sukker
3 egg
2 dcl. fløte
10 citrondråper
syltetøi.

Smøret varmes i et fat og røres hvitt, tilsettes eggene, sukkeret og det øvrige. Deigen arbeides godt og utkjevles, skjæres i litt store firkanter, som bestrykes med syltetøi. Disse rulles sammen fra spissen som et horn. Pensles med egg, strøes med sukker og mandler.

Fløtekaker I.

1 l. kremfløte
150 gr. sukker
8 eggeplommer
4 eggehviter
375 gr. mel
½ teskje kardemomme
½ teskje revet citronskall.

Egg og fløte vispes hver for sig ½ time. Helles derpå sammen og vispes ¼ time

med sukker og krydderier. Det siktede mel has i med forsiktighet. Stekes i små halvfylte papirformer eller små, smurte former ved svak varme, helst i bakerovn.

Fløtekaker II.

12 egg
1 l. kremfløte
225 gr. sukker
¾ dcl. konjakk
½ kg. hvetemel.

Eggeplommene slåes med sukkeret ½ time, hviten stivvispes, fløten vispes til stiv krem. Krem og egg røres sammen, hvite og det siktede mel tilsettes vekselvis. Fylles i små, smurte papir- eller blikkformer og stekes ved svak varme, helst i bakerovn.

Gode råd.

1 kg. utvasket smør
3 egg
½ l. kremfløte
375 gr. sukker
1 vinglass konjakk
2 spiseskjeer vaniljepulver eller revet citronskall
ca. 1½ kg. hvetemel.

Eggene og sukkeret vispes ½ time, tilsettes den stivvispede fløte, konjakk og krydderier; smør og hvetemel tilsettes vekselvis. Hold av mel til utbakningen. Deigen bør stå natten over på et koldt sted. Kjevles ut så tynt som mulig. Papirmønster klippes efter jernet; mønsteret legges på den utkjevlede deig, og efter dette utskjæres kakene. Stekes pent gulbrune i gorojern; beklippes straks om kantene.

Man kan bruke halvparten smør og halvparten smult; smult som har vært kokt fattigmannsbakkels i.

Gullkake.

180 gr. smør
180 gr. sukker
2½ dcl. fløte
250 gr. hvetemel
1 teskje natron
1 teskje kremortartari
6 mandeldråper
9 eggeplommer.

Det smeltede smør røres ¼ time med det halve sukker. Eggeplommene røres ¼ time med resten av sukkeret. Begge rører blandes. Den vispede fløte og det øvrige has i. Stekes i smurt og strødd form ca. 1¼ time.

Hjortetakk.

8 eggeplommer
4 hviter
½ kg. sukker
2½ dcl. fløte
150 gr. smør
½ teskje kardemomme
1 — hjortetakksalt
ca. 1 kg. hvetemel.

Eggene og sukkeret vispes ½ time, irøres den vispede fløte, det smeltede smør, den støtte kardemomme, tilsist halvparten av melet, hvori hjortetakksaltet er utrørt. Står tildekket natten over. Næste dag uttrilles deigen fingertykk med tilsetning av det øvrige mel, så meget som nettop nødvendig. Dannes til ringer. Kokes lysebrune i smult.

Honningkake I

eller rettere honning k a k e r, for det blir 3 store honningkaker til rimelig pris.

½ kg. honning
½ kg. sirup
½ kg. farin
4 dcl. melk
3½ dcl. fløte
4 teskjeer hjortetakksalt
50 gr. pomerans-, appelsinskall eller — i mangel av dette — 1 dcl. appelsinsaft
1 teskje pepper
½ — nellik
1 — ingefær
200 gr. sukat
1½ kg. hvetemel.

Honning, sirup og sukker blandes, irøres melken, fløten og krydderiene. Pomeransskallet utbløtes, således at alt det hvite kan skjæres vekk. Hjortetakksaltet opløses i et par spiseskjeer konjakk eller blandes godt i melet; sukaten finskjæres. Arbeid nu deigen godt og slå den op i en godt smurt stekepanne, stekes i varm ovn ca. 1 time. Tas ut av ovnen, «slår litt av sig», hvelves av pannen og deles i 3 store kaker. Målene på pannen er: lengde 47 cm., bredde 30 cm., høide på kanten 5 cm. — Alle som har bakerovn — utover landet —, bør steke i denne, — sette pannen inn like efter at brød er tatt ut.

Honningkake II.

250 gr. sirup
500 gr. honning
1¼ dcl. melk
1¼ dcl. sukker
2 teskjeer støtt ingefær
1 teskje nellik
200 gr. sukat
2 citroner
500 gr. hvetemel
1 spiseskje bakepulver.

Sirup, honning, sukker, krydderier, det revne skall av 2 citroner røres sammen, tilsettes melken, melet hvori bakepulveret er utrørt, til sist den opskårne sukat. Has i godt smurte former, men må ikke fylles til randen, da den hever sig sterkt. Steker ca. 1½ time.

Honningkake III.

8 egg
½ kg. sukker
½ kg. honning
250 gr. sukat
2 teskjeer støtt ingefær
1 teskje nellik
½ — pepper
1 — hjortetakksalt
½ kg. hvetemel
50 gr. pomeransskall.

Eggeplommer og sukker vispes 1 time, tilsettes honning, krydderier, hjortetakksalt, utrørt i 1 spiseskje melk, hvetemelet, de stivvispede eggehviter og den finskårne sukat og pomeransskall. Has i godt smurt og strødd form; steker i varm ovn ca. 1½ time.

Honningkake uten honning.

½ kg. appelsinskall
1 kg. sukker
6 spiseskjeer smeltet smør
1 kg. hvetemel
2 toppede teskjeer bakepulver
2 spiseskjeer melk
4 teskjeer kanel
2 — nellik
2 — ingefær
1 teskje pepper
200 gr. finskåren sukat.

Appelsinskallet vaskes grundig, det meste av det mere eller mindre bitre, hvite, indre skall skjæres vekk, og skallet skjæres i små terninger, som

utvannes et døgn. Disse kokes derefter med sukkeret og så meget koldt vann at det står godt over; småkoker i 2 timer; koker vannet inn, må der fylles på; det skal være som en ikke for tykk sirup. Når dette er koldt, has alt det øvrige i. Stekes 1 time i varm ovn i en almindelig godt smurt stekeovnspanne. Mål på pannen som i Honningkake I. Man kan også steke kaken i 2 godt smurte og strødde former. Kaken bør helst bli 1 à 2 uker gammel, før der skjæres av den.

Honningkake med krem.

3 egg
100 gr. sukker
100 gr. honning
200 gr. hvetemel
½ teskje nellik
½ teskje pepper
60 gr. sukat
revet skall av ½ citron
2 teskjeer bakepulver.

Eggeplommer og sukker vispes ½ time, tilsettes honning, krydderier, bakepulver, blandet i melet, og den finskårne sukat. Has i smurt form og steker ½—¾ time i varm ovn. Når kaken er kold, skjæres den i 3 lag langsefter, og smørkrem legges mellem lagene.

Smørkrem:

150 gr. utvasket smør
150 gr. flormelis
1 eggeplomme.

Alt røres koldt sammen.

Kaken glaseres med sjokoladeglasur, laget av 75 gr. kakao, 180 gr. flormelis og 2—3 spiseskjeer koldt vann. Glasuren skal røres koldt sammen.

Høvelspån.

4 egg
180 gr. sukker
100 gr. hvetemel
1 teskjefull vaniljesukker.

Eggeplommer og sukker røres hvitt, tilsettes det siktede mel, vanilje og de stivvispede eggehviter. Deigen smøres tynt utover en godt smurt plate, stekes lysegul, skjæres i 1 cm. brede strimler, 10 cm. lange, og snoes mens de ennu er ganske varme, om en tynn trestokk eller blikkrør. Platen må holdes i ovnen den hele tid.

Jødekaker I.

750 gr. hvetemel
500 gr. smør
500 gr. sukker
5 spiseskjeer fløte
1 spiseskje konjakk
250 gr. søte mandler.

Sukker, mel, fløte, konjakk og de skåldede, støtte mandler blandes, heri eltes det utvaskede smør; arbeides til en jevn deig, kjevles tynt ut og utstikkes med jern eller glass. Legges på plate og stekes lysegule.

Jødekaker II.

½ kg. hvetemel
¼ kg. smør
125 gr. sukker
2 små egg
1 teskje hjortetakksalt.

Sukker, mel, egg og det utrørte hjortetakksalt blandes,

det utvaskede smør eltes i; arbeides til en jevn deig, som kjevles tynt ut, utstikkes med rundt jern eller glass, legges på smurt plate, smøres med vispet egg, strøes med sukker og søte, skåldede mandler, som er skåret i langaktige fine strimler. Stekes lysegule i ikke for varm ovn.

Kanelkaker.

½ kg. hvetemel
½ kg. sukker
6 egg
2 toppede teskjeer kanel
1 teskje bakepulver.

Sukker og egg vispes 20 minutter; det øvrige tilsettes, bakepulveret utrørt i melet. Settes med teskje på smurt plate og stekes lyse gulbrune.

Kaffekaker, billige.

½ kg. farin
¼ kg. smør
2 egg
24 gr. hjortetakksalt
4 dcl. vann
12 citrondråper
1 teskje kanel
1½ kg. hvetemel.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes eggene, vannet, krydderiene og det siktede hvetemel, hvori hjortetakksalt er godt utrørt. Deigen eltes godt jevn, utkjevles tynt og utstikkes med form eller glass. Legges på smurt plate, stekes i varm ovn.

Korintkake I.

6 egg
500 gr. sukker
200 gr. smør
500 gr. hvetemel
100 gr. korinter
2 dcl. melk
2 toppede teskjeer bakepulver.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes eggeplommene, røres i 10 minutter, melken, korintene og det siktede mel, hvori bakepulveret er blandet, arbeides i og tilsettes de stivvispede eggehviter. Deigen has i 3 smurte og strødde former og stekes i ikke for varm ovn.

Korintkake II.

2 egg
250 gr. sukker
½ kg. hvetemel
2½ dcl. melk
150 gr. smør
1 teskje hjortetakksalt
100 gr. korinter
60 gr. sukat.

Deigen tillages som forklart i Korintkake I.

Kjernemelksringer.

½ l. kjernemelk
400 gr. sukker
2 egg
¼ teskje kanel
½ teskje kardemomme
2 teskjeer bakepulver
½ kg. hvetemel.

Egg og sukker vispes sammen ½ time, tilsettes krydderiene, melken og melet, hvori bakepulveret er utrørt. Tilsettes videre mel til deigen kan kjevles. Arbeides godt, kjevles ut ikke for tynt, stikkes ut med jern eller glass til ringer. Kokes i smult gulbrune, strøes med sukker.

Kafferinger.

150 gr. sukker
50 gr. smør

3 egg
1 dcl. melk
1 strøken spiseskje bakepulver
½ teskje kanel
½ — salt
400 gr. hvetemel.

Smøret røres hvitt med halvparten av sukkeret. Eggene vispes ½ time med resten av sukkeret, tilsettes krydderier, melk, bakepulveret, utrørt i melet; begge deiger blandes. Kjevles ut ikke for tynt, stikkes ut med jern eller glass til ringer. Kokes i smult lyse gulbrune. Strøes med sukker.

Donasser.

2 dcl. sur fløte
2 dcl. sur melk
2 egg
4 dcl. sukker
60 gr. smør
¼ teskje kanel
¼ teskje kardemomme
2 teskjeer bakepulver
hvetemel.

Egg, sukker vispes, tilsettes det smeltede avkjølede smør og krydderier. Mel tilsettes så meget at deigen nettop kan kjevles; så løs som mulig. Stikkes ut med jern eller glass et mindre hull i midten; kokes i smult.

Kanoner.

125 gr. smør
125 gr. melis
125 gr. hvetemel
4 stivvispede eggehviter.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes hvetemelet og de stivvispede eggehviter. Deigen smøres ganske tynt utover en godt smurt plate, steker ved jevn varme. Når deigen er halvstekt, tas platen ut, og med en skarp kniv skjæres deigen i 15 cm. lange, 4 cm. brede kaker. Platen settes atter inn til de er stekt; kakene krummes hurtig sammen langsefter over en rund stokk. Kakene fylles med chantillykrem og glaseres, om man vil, på oversiden.

Kroningskaker.

120 gr. smør
120 gr. sukker
120 gr. korinter
60 gr. appelsinskall
175 gr. hvetemel
3 citrondråper
3 egg
½ teskje bakepulver.

Smøret og sukkeret røres hvitt, eggene og det siktede hvetemel tilsettes vekselvis; nu has de vaskede korinter, det i ganske fine, små strimler skårne appelsinskall, — alt hvitt må være fjernet —, citrondråpene, samt bakepulveret, utrørt i litt av hvetemelet, i. Røren has i små, smurte blikkformer, stekes lyse gulbrune i middels varm ovn i 15—20 minutter.

Kremmerhus.

180 gr. smør
180 gr. hvetemel
180 gr. sukker
6 eggehviter
vaniljepulver.

Det utvaskede smør røres til fløte; melet, sukkeret, de stivslåtte hviter samt vaniljen røres i. Settes med teskje på smurt plate og røres ut

i tynne, runde kaker, stekes lysegule og krummes efter hvert straks; man må ikke ta platen helt ut av ovnen, ti da stivner kakene. Kakene kan fylles med stivvispet fløte, irørt vanilje efter smak og litt syltede eller friske jordbær.

Kneppkaker.

800 gr. sirup
200 gr. sukker
2 egg
1 teskje hjortetakksalt
2½ dcl. nysilt melk
2 teskjeer bakepulver
1 teskje pepper
ca. 1 kg. hvetemel.

Eggene og sukkeret vispes sammen, tilsettes sirupen, melken, pepper, samt tilsist melet, hvori hjortetakksaltet og bakepulveret er utrørt.

Ta så meget mel, at skjeen kan stå i røren. Arbeides godt sammen, settes med skje på smurt plate, ikke for tett. Stekes i godt varm ovn.

Kokosmakroner.

5 eggehviter
250 gr. flormelis
250 gr. kokosmasse.

Hvitene vispes stive og blandes med sukker og kokosmasse. Settes med teskje på smurt plate; trykkes lett sammen og stekes lysegule ved jevn varme.

Kajas krumkaker.

1 l. fløte
1 l. hvetemel
¾ l. sukker.

Visp fløten, rør i sukker og hvetemel; stek dem lyse gulbrune, krummes.

Krumkaker I.

125 gr. hvetemel
125 gr. smør
125 gr. sukker
5 eggehviter.

Smøret gjøres bløtt og røres hvitt med sukkeret, tilsettes melet og de stivvispede hviter. Stekes i jernet lyse gulbrune, krummes.

Krumkaker II.

125 gr. smør
125 gr. sukker
125 gr. hvetemel
125 gr. potetesmel
4 egg
2 dcl. vann.

Eggene og sukkeret vispes ½ time, irøres det smeltede, avkjølede smør, det kolde vann og det siktede mel. Stekes så tynne som mulig i krumkakejernet; krum dem over en stokk eller et kremmerhus — krummes mens de endnu er varme.

Krumkaker III.

3 egg
125 gr. sukker
100 gr. smør
120 gr. hvetemel
½ dcl. koldt vann
½ teskje kardemomme.

Egg og sukker vispes ½ time, tilsettes den støtte kardemomme, det smeltede, avkjølede smør, vannet og det siktede hvetemel. Stekes så tynne som mulig i krumkakejern, krummes over en stokk eller kakekrummer.

Krumkaker IV.

¼ l. sur fløte
125 gr. hvetemel
75 gr. sukker
1 egg
2 citrondråper.

Fløten vispes stiv, irøres sukkeret, det vispede egg, citrondråpene og til sist det siktede hvetemel. — Jernet må være gjennemvarmet, smøres og vendes under stekingen, så kakene blir jevnt brune på begge sider. En liten skjefull røre legges i midten av jernet. Krumkakene må krummes så hurtig som mulig over en trestokk.

Makroner.

½ kg. mandler
30 gr. bitre mandler
375 gr. sukker (melis)
4 eggehviter.

De skåldede og finstøtte mandler blandes i sukkeret, tilsettes de stivvispede eggehviter. Settes med teskje på smurt plate; stekes ganske lysegule.

Makronpleskener.

250 gr. søte mandler
375 gr. flormelis
5 eggehviter.

Tillages som makroner. Settes på plate med skje og stekes langsomt.

Makroner med hasselnøtter.

125 gr. nøttekjerner
125 gr. brente mandler
5 eggehviter
revet skall av 1 citron
375 gr. flormelis.

Nøttekjerner og mandler støtes sammen med eggehvitene, tilsettes sukkeret og det revne citronskall. Deigen settes som små makroner på smurt papir, lagt på en smurt plate; strøes med sukker og stekes lyse ved jevn varme. Når de er stekt, fuktes baksiden av papiret, og på den måte løsnes kakene lett.

Marengs.

165 gr. flormelis
3 eggehviter.

Sukkeret siktes. Eggehvitene vispes til hårdt skum med stålvisp eller gaffel; visp først langsomt, senere kraftigere, til de er så faste at hviten kan tas fra fatet med vispen. Herefter vispes ennu ¼ time. Den i hviten innesluttede luft utvides i ovnsvarmen, og bakverket hever sig. Sukkeret vispes forsiktig med gaffel i den stivvispede eggehvite. Legges med skje på godt smurt plate i form av egg eller runde boller, glattes over med skjeen og siktes over med sukker. Steker ved svak varme, til de er halvtørre og slipper platen; uttas, formes på et egg og avkjøles. Fylles med is eller chantillykrem og serveres.

Marengs.

180 gr. flormelis
3 eggehviter
20 gr. søte mandler

Eggehviten stivvispes som ovenfor forklart, det siktede sukker vispes forsiktig i med gaffel. Legges på smurt plate som kranser eller små topper, strøes med de skål-

dede, fint hakkede mandler. Steker ved svak varme til de er gule og hårde, men ikke helt gjennemtørre.

Istedenfor mandler kan tas til 2 eggehviter og 150 gr. flormelis 1 teskje kakao, som has i røren til sist.

Marengs efter mål: ½ kg. flormelis til 4 dcl. eggehvite, ¼ teskje salt og ½ teskje kremortartari. Hvitene vispes stive, tilsett salt, kremortartari og halvparten av sukkeret litt efter litt, visp sterkt mellem hver gang sukkeret tilsettes; når der ikke henger noget ved den kniv man skjærer gjennem hviten med, tilsettes resten av sukkeret, alt på engang.

Minst 25 minutter må marengsen ha stått i ovnen, før den forandrer farven, blir svakt gulbrun.

Madeleines.

250 gr. flormelis
250 gr. hvetemel
250 gr. smør
8 egg
1 spiseskje vaniljesukker.

Sukker irøres litt efter litt eggene, vispes godt 1 time, irøres det siktede hvetemel og det smeltede, avkjølede smør. Røren fylles i små, smurte og melete, riflete former og stekes ved svak varme lyse gulbrune.

Mandelpleskener.

250 gr. hvetemel
250 gr. sukker
60 gr. smør
60 gr. søte mandler
4 egg
saft av ½ citron
1 dessertskjefull rosenvann.

Smøret røres hvitt, tilsettes sukkeret, de skåldede, malte mandler, støtt efterpå med rosenvannet, eggene og citronsaften, røres ½ time; melet has i tilsist. Settes med teskje på smurt plate; stekes lyse gulbrune.

Mor Monsen.

½ kg. smør
½ kg. sukker
10 egg
½ kg. hvetemel
75 gr. mandler
75 gr. korinter
1 teskje vaniljepulver.

Det smeltede og klarede smør røres 1 time med sukkeret. Eggene røres i, to ad gangen, derpå melet og vaniljen. Røren legges i en fingers tykkelse i blikkbokslokk, som ikke smøres, eller på plater, belagt med hvitt, smurt papir, brettet op om kantene 2 finger høit, overstrøes med grovt, støtt sukker, skåldede, finskårne mandler og korinter; stekes lyse gulbrune og skjæres i spisser med en skarp kniv, — om nødvendig tørres de lett i ovnen.

Margitkaker.

2 dcl. melk
1 dcl. smeltet smør
1 dcl. sukker
1½ egg
1½ teskje hjortetakksalt
200 gr. hvetemel.

Smør og sukker røres hvitt, egget vispes og has i; hjorte-

takksaltet opløses i melken. Denne og melet has vekselvis i deigen. Has i små, smurte og strødde, krusete former. Stekes lyse gulbrune.

Mandelkaker.

250 gr. mandler
250 gr. flormelis
50 gr. smør
4 egg
75 gr. potetesmel.

Mandlene skåldes, males og støtes med sukkeret, til det er seigt; det utvaskede smør støtes i, idet man tar 1 teskje ad gangen, eggene irøres 1 ad gangen, tilsist has det siktede potetesmel i. Deigen fylles i små smurte, strødde former — kun halvfylte — og stekes lyse gulbrune i varm ovn.

Napoleonskaker.

¼ kg. smør
125 gr. sukker
½ egg
100 gr. mandler
¼ kg. hvetemel
syltetøi.

Det siktede mel og sukker blandes, tilsettes de skåldede, malte og støtte mandler, blandes med egget og det kolde smør. Deigen kjevles ut, utstikkes med rundt jern eller glass; litt syltetøi legges midt på kaken, som bøies over fra tre sider. Legges på smurt plate og stekes ved svak varme i ca. ¼ time. Istedenfor syltetøi kan man legge på midten av kaken en liten kule av mandelmasse.

Smørterter.

¼ kg. hvetemel
1 dcl. vann
1 spiseskje konjakk
⅓ egg
¼ kg. smør

Butterdeig lages på vanlig måte, kjevles ut i firkanter ca. 8—12 cm. I hvert hjørne gjøres en innskjæring; litt frukt eller blandet rosiner og sukat legges midt på, og hverannen spiss bøies over frukten. Stekes i god varm ovn. Deigen skal helst ikke arbeides med hendene, bruk først skje og siden kjevle, og hold deigen kold! Deigen kan godt ligge nogen dager før den kjevles ut til steking, men den må ligge koldt, overdekket, så den ikke tørker, eller den kan legges i et fuktig klæde.

Pepperkaker I.

400 gr. sukker
¾ dcl. sirup
1½ dcl. vann
1 teskje ingefær
1 — revet pomeransskall
1 — kanel
1 — nellik
1 spiseskje konjakk
250 gr. smør
1 kg. hvetemel
10 gr. natron.

Sukker, sirup og vann gis et opkok, tilsettes krydderier og natronen, opløst i konjakk; alt helles over det utvaskede smør og røres til det er koldt og jevnt. Mel røres i til en jevn deig; denne står natten over. Deigen kjevles tynt ut, utstikkes med rundt jern eller glass, legges på smurt plate, stekes i varm ovn. Avkjøles på platen.

Pepperkaker II.

2 egg
150 gr. sukker
¼ teskje kardemomme
1 toppet teskje ingefær
1 teskje revet citronskall
½ — hjortetakksalt
2 teskjeer rosenvann
250 gr. hvetemel.

Eggene og sukkeret vispes i 20 minutter, tilsettes krydderier, hjortetakksaltet, utrørt i rosenvannet, og tilsist arbeides hvetemelet inn. Deigen trilles ut i fingertykke stenger, stekes pent brune og skjæres over på skrå i 2 finger brede stykker.

Peppernøtter I.

½ kg. smør
½ kg. sukker
2 dcl. fløte
3 teskjeer ingefær
2 — kanel
2 — pepper
1 teskje kardemomme
1 — bakepulver
2 teskjeer natron
1 kg. hvetemel.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes fløten og krydderiene, natronen, opløst i litt fløte, og bakepulveret, utrørt i melet. Alt arbeides riktig godt sammen, trilles til runde kuler, som stekes lyse gulbrune.

Peppernøtter II.

250 gr. sukker
250 gr. smør
1½ dcl. fløte
½ kg. hvetemel
1 teskje pottaske
1 — nellik
1 — pepper
60 gr. skåldede, finstøtte mandler.

Smelt smøret og klar det. Alt eltes sammen til deig. Settes som nøtter på smurt plate eller trilles ut fingertykk og skjæres over på skrå i små stykker. Stekes lyse.

Peppernøtter III.

250 gr. smør
375 gr. sukker
3 egg
1¼ dcl. fløte
50 gr. mandler
25 gr. sukat
½ teskje pepper
1 — ingefær
1 — kanel
1 — nellik
½ kg. hvetemel.

Smøret røres hvitt, irøres sukkeret, eggeplommene, fløten, de skåldede, hakkede mandler, den småskårne sukat, speseriene og melet. Settes som små kuler på smurt plate; stekes brune.

Peppernøtter, brune.

1 kg. sirup
1 kg. sukker
1¼ dcl. fløte
250 gr. smør
20 gr. stjernanis
2 teskjeer pepper
1 teskje natron
2 kg. hvetemel.

Sirup, sukker, smør, fløte, krydderier og natron gis et opkok. Heri has melet; arbeides godt sammen. Settes som nøtter på smurt plate, stekes brune. — Deigen blir meget hård; den kan lunkes litt under tillagningen av nøttene. Gode, men hårde.

Pleskener.

2 egg
2 eggeplommer
250 gr. sukker
175 gr. hvetemel
125 gr. potetesmel
2 teskjeer vaniljepulver
25 gr. sukat.

Egg og sukker vispes ½ time, tilsettes vaniljen og det siktede mel. Deigen settes med teskje på smurt plate. Sukaten skjæres smått op, og et lite stykke legges på midten av hver kake; stekes lyse gulbrune i ikke for varm ovn.

Pumpernikler.

4 egg
250 gr. sukker
10 gr. hjortetakksalt
60 gr. søte mandler
½ kg. hvetemel.

Eggene røres ¼ time med sukkeret, tilsettes de skåldede, malte mandler, hjortetakksaltet, opløst i 1 spiseskje melk, og det siktede hvetemel. Deigen kjevles så tykk som baken av en litt tykk kniv, skjæres i lengder av 3 cm. bredde, pensles over med egg og stekes lyse gulbrune ved god varme. Skjæres, mens de ennu er varme, med en meget skarp kniv i mindre stykker på skrå.

Savarin.

170 gr. mel
125 gr. sukker
½ dcl. melk
30 gr. smør eller margarin
4 mandler
1 egg
2 teskjeer bakepulver

Mel, sukker og smør blandes, står gjerne et par timer. Nu tilsettes egget, de skåldede finhakkede mandler og bakepulveret irørt en skje mel. Alt arbeides godt sammen, og has i smurt og strødd savarinform — randform. Strø med knust s i k t e t kavring. Kaken stekes ved svak varme pent lysegulbrun, hvelves når den er stekt. I den tomme formen helles følgende kokte lake:

1 ½ dcl. vann
2 teskjeer vanilje
1 dcl. sukker
1 dcl. vin eller saft.

Kaken legges tilbake, og efter ½ times forløp kan den hvelves på vase eller fat. Pyntes med stivpisket fløte, hvori syltetøi eller syltede frukter.

Dambrettkaker.

2 egg
200 gr. sukker
600 gr. margarin
900 gr. hvetemel
kakao.

Margarin og sukker røres hvitt eller ca. 20 minutter, tilsettes eggene, ett ad gangen, og tilsist det siktede mel. Deigen arbeides jevn, deles i to, og i den ene del arbeides den siktede kakao inn, til man får en pen brun farve. Deigene utkjevles nu hver for sig i 1 cm. tykke leiver. Disse legges derefter på hinannen; den gule på den brune. Står på et koldt sted til deigen er forholdsvis hård. Med en skarp tynn kniv skjæres skiver av

deigen 1 cm. tykke; disse skiver legges sammen, således at gult kommer på brunt. Settes igjen koldt, skjæres i skiver og stekes lysegule.

Man kan legge en mørdeig omkring før rullen skjæres i skiver, — altså som en ramme omkring.

Mandelkake

3 egg
300 gr. sukker
200 gr. margarin
300 gr. hvetemel
½ teskje bakepulver
50 gr. mandler

Eggene og sukkeret vispes ½ time, det smeltede, avkjølede smør has i samt melet blandet med bakepulveret. Deigen has i en godt smurt og strødd randform, settes i passe varm ovn, og efter 6 minutters forløp strøes de skåldede, i strimler skårne mandler over; ta ikke kaken ut av ovnen. Kaken stekes derefter ferdig. Steketid ca. 40 minutter.

Rocks.

4 egg
250 gr. sukker
250 gr. smør
750 gr. hvetemel
4 dråper citronolje
1½ teskje bakepulver
2 spiseskjeer melk
250 gr. korinter
60 gr. mandler.

Egg og sukker vispes ¼ time, tilsettes det smeltede, avkjølede smør, citronoljen, de skåldede, hakkede mandler, melet med bakepulveret og de rensede, tørrede korinter; arbeides godt men hurtig sammen. Settes med teskje på smurt plate. Stekes 15—20 minutter i ikke for varm ovn.

Swiss-roll. (Rulleterte.)

2 egg
100 gr. sukker
100 gr. hvetemel
100 gr. smør
½ teskje bakepulver
2 dråper citronolje
2 spiseskjeer melk
4 store spiseskjeer syltetøi.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes eggene og hvetemelet vekselvis, citronoljen, melken og resten av melet, hvori bakepulveret er utrørt. En liten avlang panne smøres, belegges med smurt hvitt papir, la dette stå litt op om pannens kanter. Glatt deigen utover hurtig, settes i varm ovn 10 à 15 minutter, til kaken er svakt lysebrun. Hvelves på hvitt papir, strødd med sukker, påsmøres hurtig det litt varmede syltetøi — ikke meget saft — og kaken rulles hurtig men forsiktig sammen. Det gjelder å ha alt ordnet på forhånd.

Rulleterte med sjokolade.

4 egg
135 gr. sukker
110 gr. hvetemel
1 teskje bakepulver.

Krem:

60 gr. smør
60 gr. flormelis
1 eggeplomme
40 gr. sjokolade.

Egg og sukker vispes hvitt, tilsettes melet med bakepulveret. Legges i panne med

smurt papir som ovenstående. Ha kremen parat til kaken er stekt. Smøret røres med sukkeret til det er hvitt, tilsettes eggeplommen og den i vannbad smeltede sjokolade. Kremen bredes utover kaken, som rulles sammen så hurtig som mulig.

Sjokolade og fruktkake.

¼ kg. Delfiafett
2 egg
60 gr. sukker
¼ kg. chokolade
1½ dcl. melk
200 gr. Mariekjeks, Butter Finger eller Pearl
150 gr. kandiserte frukter.

Smelt fettet over vanndamp. Sjokoladen opløses i melken uten at denne koker. Eggene vispes ¼ time med sukkeret og has i det smeltede fett under stadig vispen, tilsist tilsettes den smeltede sjokolade. En avlang form — helst glass — pensles med olje; heri legges lagvis sjokolademassen, kjeks og frukter; underst og øverst sjokolade. Når kaken er ganske stiv, hvelves den; den bør stå natten over på et koldt sted.

Havregrynsterte.

125 gr. smør
125 gr. margarin
200 gr. sukker
2 egg
160 gr. hvetemel
¼ teskje kanel
1 teskje bakepulver.

Smør, margarin, sukker og egg røres sammen i 20 minutter, tilsettes havregryn og melet irørt bakepulveret. Deigen stekes som tykke pannekaker ½ cm. tykke på panne, over ganske svak varme og i smeltet smør, ikke brunet; vendes på lokk. Den kan også stekes i panne inne i ovnen, men svak varme. Mellem hver kake legges en aprikospuré, kokt av 200 gr. aprikoser og 1 dcl. sukker. Aprikosene vaskes godt, legges i koldt vann et par timer, kokes i dette og sukkeret til de er helt møre. 1 dcl. stivvispet fløte blandes i puréen. Terten kan også dekkes med stivvispet fløte.

Ringer.

300 gr. utvasket smør
180 gr. sukker
300 gr. rugmel
250 gr. hvetemel.

Smøret røres ¼ time, tilsettes sukkeret og det siktede mel. Deigen kjevles ut i ⅓ cm. tykkelse, prikkes, utstikkes med rundt jern eller glass til små kaker; i den ene side utstikkes et lite hull. Kakene legges på smurt plate og stekes pent gulbrune i ikke for varm ovn.

Sirupskaker I.

¼ kg. sirup
¼ kg. sukker
1¼ dcl. melk
½ teskje natron
1 — kremortartari
½ — ingefær
1 — pepper
ca. 1 kg. hvetemel
¼ kg. smør
50 gr. mandler.

Sirupen blandes med sukker, irøres melken, ingefær,

pepper, tilsettes melet, hvori natron og kremortartari er godt utrørt; smøret ibankes på bordet. Deigen kjevles tynt ut, utstikkes med en form eller et glass, legges på smurt plate; ½ eller ¼ skåldet mandel legges på hver kake. Stekes brune.

Sirupskaker II.

1½ kg. sirup
½ l. vann
¾ kg. smult
600 gr. sukker
1 teskje nellik
1 — kanel
1 — pepper
2 teskjeer ingefær
½ teskje natron
1 — hjortetakksalt
hvetemel.

Behandles som ovenstående sirupskaker; siktet mel tilsettes til deigen er passe til å kjevles.

Smørkranser.

2 egg
200 gr. sukker
50 gr. mandler
1 teskje vaniljedråper
½ kg. hvetemel
375 gr. smør.

Eggene vispes med sukkeret ¼ time. De skåldede, finhakkede mandler samt vaniljen tilsettes, melet og smøret eltes i. Deigen trykkes gjennem en sprut, legges som kranser eller S'er på smurt plate. Stekes lysegule i varm ovn.

Sandkake.

4 egg
250 gr. smør
250 gr. potetesmel
250 gr. melis

Smøret røres hvitt med sukkeret, tilsettes eggene ett efter ett og vekselvis med det siktede mel. Røres til samme kant 1 time. Stekes i smurt og strødd form i varm ovn ca. 1 time.

Mørdeigskaker med frukt.

200 gr. smør
200 gr. hvetemel
50 gr. sukker
1 egg
40 gr. mandler.

Melet siktes, og heri arbeides smøret, som først er rørt bløtt, sukkeret, egget og de skåldede malte mandler. Deigen arbeides jevn, settes koldt, kjevles ut så tykk som baken av en kniv. Baksiden av linsekakeformen beklædes med deigen, stekes i god varm ovn og løsnes fra formene før de blir helt kolde. Fylles med blandet frukt, f. eks. epler skåret op og dampet i litt sukkervann, appelsiner og bananer skjæres i skiver, alt blandes. Kakene bør ikke fylles før umiddelbart før de skal serveres. Forholdsvis jevn eggekrem kan legges over.

Sandkaker I.

¼ kg. smør
¼ kg. sukker
¼ kg. hvetemel
50 gr. mandler
1 egg.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes det siktede mel, de skåldede, malte mandler og egget. Deigen trykkes tynt i små, krusede blikkformer. Stekes lyse gulbrune i varm ovn.

Sandkaker II.

¼ kg. smør
¼ kg. flormelis
¼ kg. hvetemel
125 gr. mandler.

Samme tilberedningsmåte som ved foregående opskrift.

Sammenlagte kaker.

250 gr. sukker
4 eggeplommer
½ kg. smør
¾ kg. hvetemel
syltetøi
glasur.

Sukker og eggeplommer røres ¼ time, tilsettes det siktede hvetemel, smøret eltes i tilslutt. Deigen kjevles ut, utstikkes med form eller rødvinglass, stekes pent gulbrune. To og to legges sammen med syltetøi imellem. Kakene vendes i flormelis eller glaseres ovenpå.

Skolekjøkkenkake.

1 egg
6 spiseskjeer melk
1 spiseskje smeltet smør
100 gr. sukker
50 gr. rosiner
50 gr. sukat
180 gr. hvetemel
1 knivsodd kardemomme
3 teskjeer bakepulver.

Egget vispes i 5 minutter, irøres melken, det smeltede smør, sukkeret, de forvellede rosiner, den finskårne sukat samt det siktede mel, hvori bakepulver og kardemomme er utrørt. Has i godt smurt og strødd form og stekes i varm ovn ½—¾ time.

Lynkaker.

60 gr. smør
2 egg
60 gr. sukker
1¼ dcl. melk
300 gr. hvetemel
3 teskjeer bakepulver
20 gr. mandler, skåldet og hakket
sukker.

Egg og sukker røres i 20 minutter, smøret, som er rørt bløtt, tilsettes; melk, mel med bakepulver røres i. Deigen arbeides hurtig; smurte sandkakeformer fylles halvfulle. Strøes med mandler og sukker. Stekes lyse gulbrune.

Serinakaker.

½ kg. hvetemel
200 gr. farin
375 gr. smør
2 egg
50 gr. mandler
1 teskje hjortetakksalt
1 — vaniljesukker.

Melet, sukkeret, hjortetakksaltet og vaniljen blandes sammen; heri eltes 1 egg og smøret. Settes som små, runde kuler på smurt plate, klappes litt ned, pensles med det annet, litt vispede egg, bestrøes med sukker og skåldede, hakkede mandler.

Tysk tekake.

500 gr. hvetemel
250 gr. sukker
200 gr. korinter
60 gr. smør
90 gr. sukat
2½ dcl. melk
1 teskje natron
½ — ingefær
½ — kanel
¼ — pepper
2 hele opskårne appelsiner
eller 1 citron
2 toppede teskjeer bakepulver
3 egg.

Visp eggeplommer og sukker i 20 minutter, tilsett det øvrige, men tilsist de stivvispede eggehviter. Deigen has i 2 godt smurte og strødde former; stekes i varm ovn ca. 1 time.

Te- og kaffekake.

3 egg
300 gr. farin
3 dcl. sur kremfløte
100 gr. smeltet smør
1½ teskje kanel
1½ — ingefær
1 — kardemomme
1 — nellik
1 teskje revet citronskall
2 teskjeer bakepulver
400 gr. hvetemel.

Egg og sukker vispes ½ time, tilsettes den stivvispede fløte, smøret, krydderiene og det siktede mel, irørt bakepulveret; has i smurt og strødd form og stekes i ikke for varm ovn ¾—1 time.

Krans.

250 gr. margarin
120 gr. sukker
2 egg
50 gr. sukat
50 gr. rosiner
1 teskje kardemomme
½ kg. hvetemel
3½ teskje bakepulver
2 dcl. melk.

Margarin og mel smuldres; det øvrige arbeides inn, eltes hurtig, dannes til krans, settes på smurt plate, pensles med egg og strøes med finskårne mandler og sukker eller glaseres, når den er stekt og blitt kold, med 1 dcl. flormelis til 1½ spiseskje vann. Stekes i god varm ovn på ca. 20 minutter.

Vafler I.

½ l. sur fløte
¼ l. sur melk
¼ l. vann
400 gr. hvetemel
1 teskje salt
35 gr. sukker.

Sprø og gode, bare de ikke legges på hinannen efter stekingen.

Legg dem utover på rist.

Vafler II.

¾ l. sur fløte
300 gr. hvetemel
1 knivsodd salt
1 dcl. vann.

Melet utrøres i litt av fløten og vannet, tilsettes saltet, resten av fløten, som er vispet til stivt skum. Stekes i varmt og smurt vaffeljern.

Man kan sløife vannet og ta 1 l. fløte, 250 gr. mel og 20 gr. sukker.

Vafler III.

2 egg
½ l. sur fløte
20 gr. sukker
1 knivsodd kardemomme
1 — salt
125 gr. hvetemel.

Fløten stivvispes, irøres sukker, kardemomme, salt, de vispede egg og til sist det siktede hvetemel. En skjefull legges på det gjennemvarmede og smurte jern; stekes gulbrune. Serveres med sukker til.

Vaniljenøtter I.

4 egg
350 gr. sukker
350 gr. hvetemel
60 gr. mandler
1 teskje vaniljesukker.

Egg og sukker røres ½ time, tilsettes de skåldede,

malte mandler, vaniljen og melet. Deigen arbeides godt, trilles til runde kuler, som legges på smurt plate og stekes lysegule i ikke for varm ovn.

Vaniljenøtter II.

250 gr. smør
250 gr. sukker
1 egg
½ kg. potetesmel
125 gr. hvetemel
2 spiseskjeer vaniljepulver.

Smør og sukker røres hvitt, tilsettes egget og vaniljen samt det siktede mel. Trilles til små nøtter, som stekes ganske lyse.

Halv-øreskaker.

250 gr. sukker
250 gr. hvetemel
4 egg
¼ teskje kardemomme.

Eggene og sukkeret vispes ¼ time, tilsettes kardemomme og mel, arbeides sammen. Deigen settes med teskje på smurt plate, står i 5 minutter og stekes lyse gulbrune i ikke for varm ovn.

Flatbrød.

Rugmel og poteter eller havremel og poteter eller havremel og vann gir utmerket godt flatbrød, likeså søt melk og byggmel eller havremel.

Potetene kokes, skrelles, knades (stampes) eller males mens de er varme, og heri knades melet til en jevn deig. Dette bør gjøres aftenen før utkjevlingen. Deigen kjevles ut ganske tynn med riflet kjevle. Strø litt mel — grynmel — over og under og kjevl levene ganske runde. Legg dem på takke (jern), panne eller på renvasket komfyrplate med bakstefløien, og løft og drei på dem med «spuduen» og en tynn kjep.

Benyttes byggmel, knades dette i søt melk; kjevles ut med litt rugmel. Stekes lyse gulbrune på begge sider, og når leven blir het, smøres den med melk eller vann.

Benyttes havremel, er behandlingen den samme.

Til ertebrød knades de malte erter med melk eller vann til en tykk deig som kan kjevles. Saltes og stekes som annet flatbrød.

Vil man ha halvstekt flatbrød (lefse), legges levene inn i et rent klæde efter å være stekt — de må ikke vendes på bakstehellen og ikke gjennemstekes. Når stekingen er ferdig, smøres det halve av leven, den side som har ligget ned, med godt, nykjernet smør (ubetydelig saltet), legges sammen, og leven skjæres i trekanter i den størrelse man vil ha. Pakkes i klæde igjen.

Idet de skal serveres, strøes de med sukker, om man vil.

Best blir de av poteter, ½ grynmel, ½ rugmel, litt sirup og melk. De kan ogsaa lages av almindelig flatbrøddeig.

Potetkaker. (Lomper.)

1¼ kg. poteter
250 gr. hvetemel
250 gr. rugmel
salt.

De kokte, skrelte poteter males én gang og blandes med melet og litt salt. Best er det å kna melet i eftersom man baker ut. Deigen kjevles ut som baken av en kniv, stikkes ut med rundt jern eller blikklokk. Stekes oppå ovnen eller på bakstehelle; vendes ofte og prikkes i av og til. De må være godt gjennemstekt, men ikke brent.

Skriverbrød.

En røre av skummet melk, byggmel eller hvetemel stekes som krumkaker; krummes ikke; oversmøres med en tykk røre av tykk, sur fløte og godt byggmel eller hvetemel. Nu «skrives» eller rifles i røren med en kam av bjerkenever. Stekes helst i åpen peis på takke, som er til dette bruk, eller man steker dem i stekeovn; svak varme; de skal kun tørres, ikke brunes; når de er stekt på den ene side, «skrives» på den annen side.

Avletter.

Tykk, god, søt fløte og fint byggmel eller hvetemel. Stekes som krumkaker uten å krummes; spises således eller påstrykes ovenstående røre, «skrives» og stekes.

Gjonebrød.

½ l. fløte
¼ l. melk
2 egg
30 gr. sukker
hvetemel som til en tynn grøt.

Stekes som krumkaker, men krummes ikke. Eller: Sur fløte og vann — like meget av hvert —, ½ teskje salt og hvetemel som til pannekakerøre blandes sammen og stekes likeledes i krumkakejern, krummes ikke. Serveres med smør.

Syltetøihorn.

100 gr. margarin
50 gr. sukker
300 gr. hvetemel
1 egg
1 dcl. melk
syltetøi.

Margarin og sukker røres hvitt, tilsettes det øvrige; arbeides hurtig til en jevn deig. Deigen kjevles til avlang firkant, skjæres i ca. 10 cm. remser, som igjen skjæres i jevne trekanter; herpå 1 teskje syltetøi. Rulles sammen. Pensles, strøes med sukker og mandler.

Rugkjeks.

125 gr. rugmel
125 gr. hvetemel
1 teskje karve
1 — salt
1 — anis
180 gr. smør
1 teskje eddik
¾ dcl. koldt vann.

Det blandede mel siktes, tilsettes karve, salt og anis; ¼ av det utvaskede smør smuldres heri; eddiken og det

kolde vann irøres. — Resten av smøret bankes inn, idet man behandler deigen aldeles som butterdeig (se side 17—18). Kjevles tynt ut, prikkes, skjæres i firkanter med kakespore, legges på smurt plate og stekes lyse gulbrune i godt varm ovn.

Havrekjeks I.

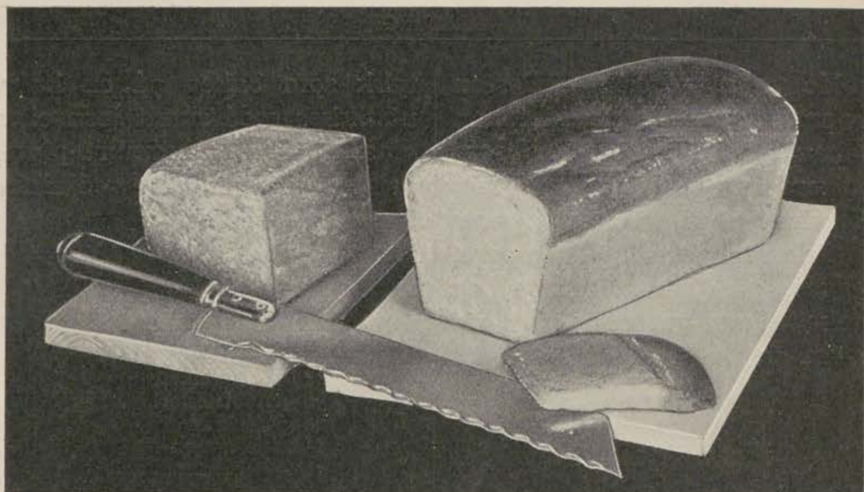
½ l. melk
½ kg. havregryn
35 gr. sukker
250 gr. smør
15 gr. hjortetakksalt
2 teskjeer natron
250 gr. hvetemel.

Melken gis et opkok og helles kokende over grynene. Står i 10 minutter, tilsettes sukkeret og melet, hvori hjortetakksaltet og natronen er utrørt. Smøret bankes i med kjevle. Deigen kjevles ut, så tykk som baken på en kniv, utstikkes med rundt jern eller glass, legges på smurt plate, prikkes og stekes ved ikke for sterk varme.

Havrekjeks II.

1 kg. havremel
180 gr. hvetemel
30 gr. potetesmel
60 gr. sukker
1 teskje natron
1 — hjortetakksalt
1 — salt
½ l. melk
140 gr. smør
125 gr. smult.

Smør og smult smeltes, irøres sukker, melk og det blandede mel, hvori hjortetakksalt og natron er utrørt. Deigen arbeides jevn, kjevles ut tynt, stikkes ut med jern eller glass, prikkes, legges på smurt plate og stekes ved ikke for sterk varme.



Formbrød med bakepulver.

Smørbrød.

Først og fremst gjelder det å ha første klasses brød og første klasses kniv. Pålegget må bli efter som man har råd og leilighet til og anledningen ellers.

Et utmerket hjemmebakt brød nettop særlig godt egnet til smørbrødskjæring, er følgende:

Formbrød med bakepulver.

425 gr. rugmel
200 gr. hvetemel
½ teskje salt
6 teskjeer bakepulver
3½ dcl. melk
1½ dcl. sirup.

Rugmel, salt og den kolde melk røres sammen; deigen arbeides godt jevn. Sirupen lunkes litt, kun så meget at den slipper koppen, og røres i. Tilslutt arbeides hvetemelet med bakepulveret inn; — selvfølgelig bruker jeg mitt eget bakepulver. Deigen arbeides hurtig men godt, formes på bakebordet, legges i avlang smurt form og stekes straks i middelsvarm ovn ca 1 time. Sirup kan selvfølgelig sløifes, og istedenfor tas 1 spiseskje sukker og litt mer melk. Når brødet er stekt, strykes skorpen over med litt smeltet smør.

Brød skikket for skårne smørbrød.

425 gr. grovt rugmel
212 gr. hvetemel
½ teskje salt
1 dcl. sirup
75 gr. gjær.
3½ dcl. melk eller myse.

Vann og sirup lunkes og røres i det siktede, blandede

mel, hvori saltet er blandet. Den opløste gjær has i, og alt arbeides til en forholdsvis hård deig. Legges i godt smurt form, heves og stekes i ovn ca. 1½ time.

Franskbrød.

½ kg. hvetemel
1½ dcl. vann
1½ dcl. melk
20 gr. smør
1 teskje sukker
1 teskje salt
50 gr. gjær

Melken og vannet blandes og varmes litt, til ca. 30 gr. C. eller melkevarme. Gjæren røres ut i væsken, som også tilsettes smør, salt og sukker. Dette røres nu i det siktede mel, rør først med skje til deigen slipper fatet, derefter eltes deigen på bordet med hendene til deigen slipper både bord og hender; mer enn 5 minutter bør det ikke ta. Deigen settes ikke til hevning, men formes med en gang, settes på smurt plate eller kan stekes i form. Varmen skal ikke være sterk fra først av, ti da fortsettes hevningen, men varmen økes, og brødet er stekt på ca. 25 minutter. Dette brød er utmerket godt, lett å skjære og smøre og lett å opbevare.

Det er meget gjær i det, men derved blir det også meget B-vitaminholdig, når det er bakt på denne måte.

Ellers finnes mange brødopskrifter under brødbakning.

Smørbrød med forskjellig pålegg.

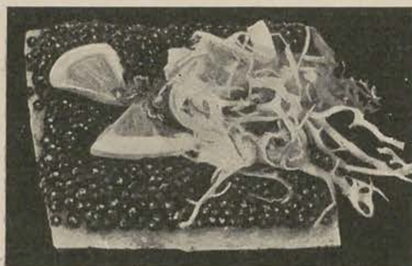
Når jeg nu skriver litt om smørbrød, er det som «hovedrett» også til selskapsbruk; en form for selskapelighet som er grei, god og overkommelig, særlig hvor hjelpen ikke er overflødig. De fleste gjester setter også pris på skårne smørbrød.

Altså, brødet bør være 1 dag gammelt, og smøret passe «smidig»! Tenk ikke på å smøre med hårdt smør og heller ikke med halvsmeltet! Ha så i orden en god majones, tomater, agurk, reker, hummer, hårdkokte egg, kokt gulrot og kokt rødbete, reddiker, persille, salat, gressløk, skinke, røket kjøtt, ferskt kjøtt, salt kjøtt, leverpostei, rensede ansjos og røkesild, samt aspic, italiensk salat, bananer, epler, gelé m. m., eller rettere enkelte eller flere av disse forskjellige ting.

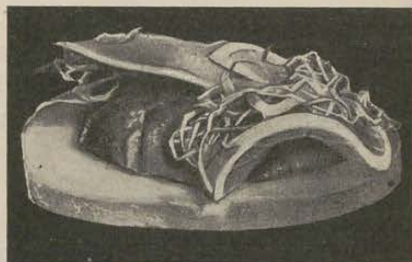
Brødet skjæres i tynne skiver, og smøret smøres jevnt utover. Brødskivene deles efter at pålegget er lagt på, helst på skrå, eller, om brødskivene egner sig hertil, deles de i 3 «spisser», eller de stikkes ut runde. Små loffskiver kan være hele. Smørbrød kan være en skive brød med enkelt pålegg, og det kan



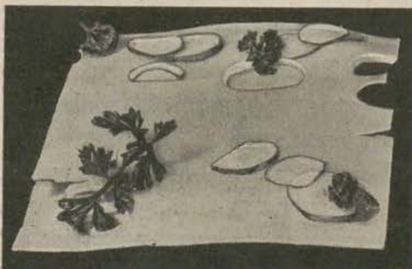
Smørbrød med forskjellig pålegg.



Kaviar er lagt på lettristet påsmurt loff; pyntes med en utskåren tynn citronskive, endiviesalat og en anelse papirtynn reven pepperrot.



Leverpostei er lagt på påsmurt grovbrød eller loff pyntet med utskåren trøffel og overtrukket med gelé (aspic).



Schweizerost er lagt på brød smurt med sennepsmør; pyntes med finskårne, uskrelte reddikker og litt grønt.



Kokt lettsaltet skinke er lagt på brød smurt med spinatsmør, hvori en tanke finklippet gressløk; pyntes med en „aspic-krone" med litt salat.



Smørbrød med forskjellig pålegg.



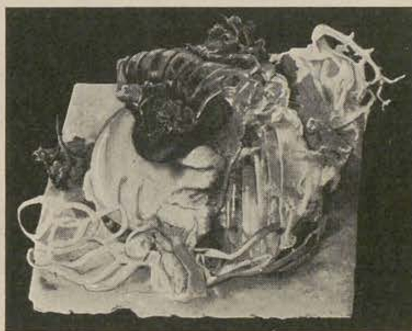
Kalvestek er lagt på påsmurt brød; pyntes med tomat og agurkskiver, dyppet i fransk salatsaus. Øverst en liten „sløife" grønt.



Røkelaks er lagt på smurt grovbrød; pyntet øverst med en liten trekant eggerøre lagt i salatramme.



Hårdkokt egg og røkelaks legges på påsmurt loff; pyntes med litt karse eller persille.



Hummer i majones legges på påsmurt loff; pyntes med hakket hummerrogn og hakket trøffel, over det hele legges gelé (aspic) og litt finskåren salat.

være et helt lite mesterverk. I grunnen er det intet man spiser mer av eller så gjerne som smørbrød. Mange mener at skårne smørbrød må være kostbart, men med litt fantasi kan man få både gode og tiltalende smørbrød uten stor bekostning. Smørbrød bør være så nysmurte som mulig, og som sagt alt parat, da går smøringen og pålegningen betydelig hurtigere. Smøret bør være prima. Pålegget skal dekke hele skiven, og hårde eller for sterkt brune kanter skjæres vekk. All skorpe derimot behøver slett ikke å fjernes. Ja, så ber jeg for mulig avskårne rene skorper og skalker; de kan få sin anvendelse; det er bare å huske at smuler er også mat, men dette kan trenge et helt kapitel for sig.

Det påsmurte brød. Pass at intet smør kommer på undersiden av brødskiven; til masseskjæring må man da heller legge to og to skiver sammen med smørsiden mot hinannen, inntil man begynner med pålegget.

Fiskefarse og reker. På lyst brød legges en tynn skive fiskepudding, som pyntes med reker eller hakket hummerrogn og hakket trøffel; kapers går også.

Hummer i majones. Hummerstykker og litt grovt skåren salat legges på franskbrød. Majones legges over og ganske litt endiviesalat eller karse.

Ansjos og egg. De hårdkokte egg hakkes, plomme og hvite hver for sig. På den ene side av brødet legges plommen, på den annen hviten, og i den kløft som fremkommer langsefter legges ansjosfileten. Loff er penest hertil.

Røkelaks og egg. Brødskiven stikkes ut rund. Hårdkokt hakket egg legges midt på brødet litt i topp, og strimler av laksen legges på fra toppen og nedover. Finhakket trøffel kan strøes over.

Stekt fisk og tomater. På smørbrød belagt med stekt fiskefilet legges litt på skrå tomatskiver vekselvis med agurkskiver. Tomat og agurk skal være vendt i fransk salatsaus (se side 417).

Ansjosbrød. Franskbrød påsmøres og dekkes med et tynt lag tomatpuré; på midten legges ½ skrellet oliven, marinert i sherry, og omkring denne én eller to ansjosfileter, dyppet i olje. Litt hårdkokt hakket egg strøes utenom filetene.

Kokt fisk og majones. På brødskiven legges rester av kokt fisk — ikke ett ben — dynkes med litt frisk citron, dekkes lett med majones og strøes med hakket kapers.

S a r d e l l e r o g t u n g e. De for skinn og ben befridde sardeller arbeides sammen med grovreven kokt salt tunge og et par finhakkede oliven. Legges i tynt lag på mørkt brød. Litt majones over.

S a r d e l l e r o g t o m a t e r. 6 sardeller befries for skinn og ben, 2 tomater og 1 hårdkokt eggeplomme arbeides sammen med 1 teskje smør; salt, pepper, citron eller eddik efter smak. Det påsmurte brød bestrykes med denne blanding, og ovenpå legges ½ sardell.

R e k e s m ø r b r ø d. De påsmurte franskbrødskiver utstikkes runde. Pent rensede reker legges rundt kanten med halen inn mot midten, legg en topp majones, gjerne sprøitet som stjerne på midten. Litt karse, finskåren salat eller ganske litt hakket persille strøes over.

R ø k e l a k s m e d e g g e r ø r e. Skjær laksen litt sterkt på skrå i tynne skiver; legg den på det påsmurte brød; del skiven på skrå — ta og legg litt eggerøre på. Eller rull lakseskiven sammen som et forholdsvis flatt kremmerhus; legg ganske litt eggerøre i åpningen og stikk en tanke grønt i. Eller ta centimeterbrede strimler av røkelaks og pene ansjosfileter og vri dem om hinannen som korketrekker; gni en hårdkokt eggeplomme gjennem hårsikt direkte ned på den påsmurte franskbrødskive.

S t e k t r o g n med en ganske liten stjerne av citron, og midt på denne en anelse finhakket rødbete.

K a v i a r s m ø r b r ø d. En liten krukke kaviar utrøres med 75 gr. smør og 3 hårdkokte eggeplommer. Grovbrød utstikkes i runde skiver, påsmøres og belegges med et tynt lag kaviar. Pyntes med litt karse eller ganske litt finhakket løk.

K a v i a r, ekte, strykes utover lettristet påsmurt franskbrød, pyntes med en stjerne eller halvmåne av citron uten skall og kjerner, og ganske litt grønt — endivie — legges på den ene side.

K a v i a r, ekte. Finskåren salat legges på rundt utstukket påsmurt franskbrød, herover en skive primulaost, en tanke paprika, kaviar og ganske litt finreven pepperot.

Kaviar smaker kanskje de fleste best uten nogen tilsetning, altså i ensom majestet; høist en smal ring stivvispet fløte med en anelse reven pepperrot omkring en høide av kaviar. Ristet brød.

O k s e s t e k, a g u r k, k j ø t t g e l é. Den påsmurte

brødskive bør være helt dekket med pålegg. Skjær steken over trevlene og tynt på et så «helt» stykke kjøtt som mulig, altså ikke delt ved hinner.

Skinkestek. Agurksalat, tomatsalat eller sure agurker i tynne skiver.

Fuglestek. Brødskiven skjæres avlang. Fugleskiven legges på og tykk fuglesaus — god — bredes lett over; pyntes med litt agurk og ripsgelé sprøitet gjennem kremmerhus eller en kokt epleskive med gelé på midten.

Kalvestek. Agurk, tomat og sky.

Leverpostei med sky, rødbeter i strimler og asier.

Tunge, kokt skinke, spekepølse, oksebryst og rull uten pynt, kun litt lett grønt som karse eller endivie, og på tungen en stjerne av trøffel.

Røket kjøtt. På det smurte brød legges først midt på en liten topp eggerøre, kjøttet splittes op på midten som en stjerne, legges over eggerøren, således at denne kommer frem på midten.

Kyllingsmørbrød. Franskbrød påsmøres en blanding av: 100 gr. smør som røres hvitt, tilsettes ½ teskje citronsaft og 1 teskje karri. Kokt skinke og kylling skåret i meget tynne skiver legges på. Skinken underst.

Bananbrød. Bananskiver legges i rundkrets på lett ristet påsmurt brød; la skivene hvile lett på hinannen, dryppes med litt frisk citronsaft: litt karse legges lett i midten eller litt ripsgelé.

Tomatbrød. Det påsmurte franskbrød dekkes med tomatskive, herpå litt kaviar eller stekte rogneskiver. En tynn skive citron utskåret som halvmåne legges på.

Agurkbrød. Den skrelte agurk skjæres i forholdsvis tykke skiver; legg disse i en blanding av 3 spiseskjeer olje, 1 spiseskje eddik, litt pepper og salt. De utstukne franskbrødskiver smøres på og belegges med en skive agurk, derpå en skive hårdkokt egg, herpå igjen en skive tomat dyppet i oljeblandingen.

Gressløksmørbrød. Rør 100 gr. smør hvitt, tilsett 1 teskjefull finklippet gressløk; strø over revne reddiker.

Karsesmørbrød. Brødet smøres med sennepssmør, 2 skiver smøres på begge sider og 2 kun på den ene. Legg karse dryppet med litt citronsaft på de smurte sider, trykk dem fast sammen, skjær dem i strimler på 2 cm. tykkelse.

Eplesmørbrød. Det påsmurte brød belegges med

epleskive; en bananskive legges i midten, hvor kjernehuset er utstukket; strøes med litt reven pepperrot. Epleskiven kan ligge i 10 minutter i en blanding av ½ dcl. hvitvin og 1 teskje sukker; dette gjøres for at den ikke skal mørkne. Midthullet kan også fylles med ripsgelé.

F r u k t s m ø r b r ø d. Bananer, tomater og salatblade skjæres i strimler og pålegges vekselvis; strøes over med hårdkokt eggeplomme, som presses gjennem hårsikt direkte ned på brødet.

G r ø n n s a l a t s m ø r b r ø d. Lyse salatblade skjæres i fine strimler, legges i to rader på skrå over det påsmurte franskbrød; imellem disse rader legges hakket tomat strødd med litt finhakket persille. Istedetfor tomat kan legges litt kokt laks, krabbe eller kreps, hønsekjøtt, tunge, agurk eller hvad man har.

G r ø n n s a k e s m ø r b r ø d. I en litt stor tomatring presses ned en blanding av reven gulerot, litt erter og hakket persille. Pyntes med litt majones.

O s t e s m ø r b r ø d. Man tar de oster man vil. På brødet kan smøres sennepssmør, og oppå osten kan legges reddikskiver, karse etc.

S m ø r b r ø d i g e l é. ½ l. god buljong, 6 plater gelatin, 2 eggehviter og eggeskall. Alt vispes koldt sammen, gis et opkok under rikelig vispen, koker helt op og må nu ikke røres i mer. Stilles tildekket tilside i 10 minutter. Siles u t e n å s k u m m e s o g u t e n å r ø r e s i. Et stort fat skylles i koldt vann; litt gelé helles på, og når den er næsten stiv, legges de forskjellige ting man vil ha lagt i gelé på, f. eks. tungeskiver pyntet med utskårne røtter eller trøfler; reker i rundkrets med litt grønt i midten; — eggeskiver med reker omkring og litt hakket hummerrogn, — tomatskiver og på disse en ring av agurk fylt med finhakket skinke o. s. v. i det uendelige, bare litt fantasi skal til. Litt gelé dryppes forsiktig over for å «festne» alt, og når denne er såvidt stivnet, helles gelé over så meget at de forskjellige ting blir dekket. — Når det skal legges på de smurte brødskiver, — som regel franskbrød — skjæres pålegget ut med skarp kniv, en liten kant utenom — og legges så direkte på brødet. Disse smørbrød, d. v. s. geléen med det forskjellige pålegg, bør lages dagen før, og så skjæres ut den dag smørbrødene skal brukes.



Sandwiches.

Enkelte og dobbelte sandwiches.

Tre ting må man ha for å få pene sandwiches: en skarp kniv, et passe, ikke ferskt brød, et mørkt og et hvitt brød og noget til å binde de forskjellige pålegg med; dette kan være majones, rørt smør eller en god saus. Til fyll kan man bruke hvad man har av kjøtt og fisk, grønnsaker o. s. v.

Man benytter franskbrød og grahambrød. Skorpen skjæres av. Brødskivene skal være ca. ½ cm. tykke og man kan benytte sennepssmør til påsmøring. 125 gr. smør, 1 spiseskje full norsk sennep, fransk type, og 1 teskjefull norsk sennep, engelsk type. Brødskivene smøres på begge sider av brødet, men først skal smøret være rørt i 10 minutter. Den fyll som skal legges imellem, skal være hakket eller presset såvidt mulig og blandet med smøret før dette smøres på. Dette pålegg skal være påsmurt halvt så tykt som brødskiven. Man kan da røre i smøret hvad man vil, som hakket skinke, pressede sardeller, hummer, leverpostei, karse, ost, ja hvadsomhelst. Smør først en mørk skive brød; skinkesmøret f. eks. legges på den, og en påsmurt franskbrødskive legges på igjen; nu smøres også på franskbrødskivens overside, f. eks. ost med karse legges på, og således fortsettes til man har en passe høide eller 5—7 lag brød; brødet må legges nøiaktig på hinannen og være nøiaktig skåret, mulige ujevne kanter skjæres bort; et fuktig klæde legges omkring, og sandwichen legges i press mellem



Egg og tomater fylte og satt i gelé til å sette på en smørbrødskive.

to trefjeler med litt tyngde over. Best er det om sandwichen kan lages dagen før den skal benyttes. Men efter 2 timers press kan de nok skjæres. Når sandwichen skal serveres, skjæres de med skarp kniv i tynne skiver; de skjæres ca. 7 cm. lange og 3½ cm. brede.

Sandwiches kan også legges sammen 2 og 2.

Skinke og pepperrot. 1½ dcl. hakket skinke, 1 teskje eddik, 1 teskje utrørt sennep, 1 teskje reven pepperrot og 1 teskje matolje; dette blandes godt og legges mellem 2 påsmurte brødskiver utstukket runde eller som halvmåne.

Skinke og egg. 1 dcl. finhakket skinke, 1 dcl. finhakket hårdkokt egg, ½ dcl. finhakkede picklesagurker irøres olje og eddik efter smak; arbeides godt sammen og legges mellem to runde påsmurte franskbrødskiver.

Tomat og egg. 100 gr. smør, 2 eggeplommer, 1½ dcl. reven ost, salt, pepper, løk og tomatpuré, ca. 1 dcl. Arbeides godt sammen og legges mellem brødskiver.

Selleribrød. 90 gr. smør, 1½ dcl. kokt hakket selleri, 1½ dcl. reven ost, kajenne, finhakket persille eller karse. Alt røres sammen og smøres på franskbrødskiver. To og to legges sammen. Presses lett.

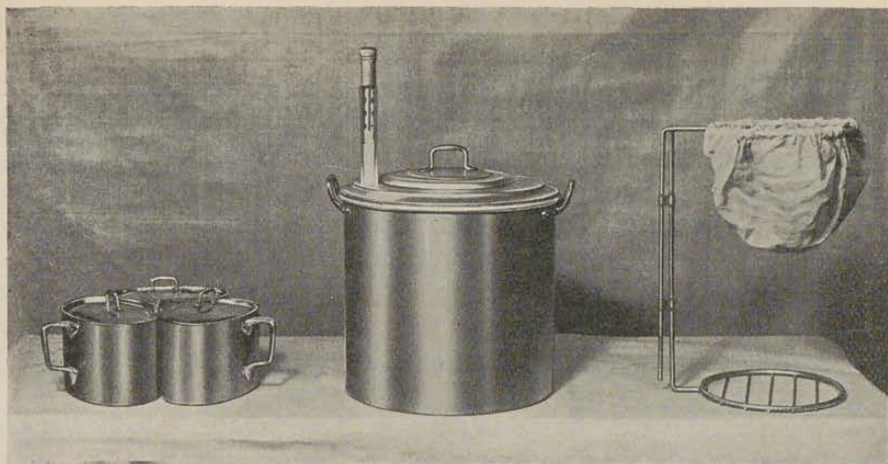
Reddik og ostebrød. Schweizerost smeltes i vannbad og legges på en påsmurt brødskive; legg hakkede reddiker på en annen smurt skive, gjerne sennepssmør, og trykk skivene sammen.

Fyrstesandwiches. 2 spiseskjeer stekt hakket kyllingkjøtt, 1 spiseskje kokt hakket skinke, 1 spiseskje reven skarp ost, 2 hårdkokte egggeplommer, olje, eddik, salt, sennep,

pepper. Støt kjøttet og eggeplommene samt osten, tilsett krydderier efter smak, arbeid det hele til en jevn deig, som legges mellem 2 påsmurte brødskiver; press dem sammen og stikk dem ut runde eller i trekanter eller den fasong man vil ha. Pyntes med litt salat eller karse.

Således kan man vedbli å variere i det uendelige. Bruk også sildesalat og de øvrige salater som er beskrevet før i boken. Legg smørbrød pent op på fat eller vase.

Husmoren bør huske at det beste og billigste lager man selv; bryderiet blir godt betalt.



Norsk aluminiums syltekjel.

Syltning.

Til konservering må frukten være så frisk og nyplukket som mulig — ikke overmoden, og den må være plukket i tørt vær. Dette og absolutt renslighet er betingelsen for et heldig resultat. — Produktene skal gjennem konservering gjøres holdbare i uinnskrenket tid.

Kokekar. Emaljerte kokekar er kanskje fremdeles almindeligst, men man bruker også ufortinnede kobber- eller messingkjeler, og nikkel; helst tykk aluminium liker jeg. De emaljerte kjeler er lette å holde rene. Emaljen må ikke ha den minste brist; messing- og kobberkar må blankskures med fin sand eller aske og grønnsåpe for hver gang de brukes. Til sur syltning skal ikke ufortinnede messing- og kobberkar benyttes. Kan man ikke holde bestemte syltegryter, men benytter dem til annen matlagning, må de utkokes i sodavann og derefter vaskes godt. Til aluminiumskar må ikke soda benyttes; bruk «Alumit« f. eks. Er emaljerte kokekar brune inni, skures de med aske eller sand og såpe, eller de kokes ut med 125 gr. klorkalk, 25 gr. pottaske og 4 l. vann, vaskes godt, skylles og tørres efterpå.

Skumskjeer bør helst være av aluminium, tre eller sølv.

Fruktkniver bør helst være galvaniserte eller av sølv.

Glass og krukker. Derav finnes forskjellige sorter. De lukkes ved hjelp av gummiring og glasslokk; dette holdes fast under kokingen ved hjelp av bøiler eller skruering.

Ved innkjøp av glass må man passe på at de er feilfri. Lokk og kanten på glassene må være uten ujevnheter, og glasset må være ens tykt; benytt helst glass uten blikkplater; blikkplaten bør i tilfelle være gullakert, da fruktsyren kan angripe de ulakerte. Glass, krukker og lokk bør før bruken kokes ut; de settes over i koldt sodavann med høi i bunnen og mellem glassene, bringes i kok, koker ½ time, avkjøles i vannet, vaskes i nytt vann, skylles i flere varme vann, tørres og hvelves i kurv, kasse eller balje med rent klæde i bunnen.

Flasker utbløtes natten over i sodavann, skylles med hagl og skylles efter flere ganger i nytt vann. Hvelves op som glas og krukker. Før de påfylles saft, legges de i varm ovn for helt å tørres og varmes, og den kokende saft helles på. Flasker kan også svovles før påfylning av saften. Flaskene lukkes med vattkork eller med beste sort vinkork.

Kork. Korker må være nye og gode; gamle korker må aldri brukes. Korkene gjøres myke i varmt, ikke i kokende vann, eller over en kokende kjel; de må ikke komme i kok. Damp dem i en emaljert, tildekket kjel; korkene legges op på et klæde, tørres og settes i flaskene ved hjelp av korkemaskin, jevnes ved flaskehalsen. Skal korkede flasker kokes, fastholdes korkene ved å overbindes med hyssing eller ståltråd. Efter koking av flasker skal disse lakkes for å bli lufttette. Hyssingen kan først fjernes.

Lakk. Man kan benytte 1) ⅔ tørr parafin og ⅓ voks, smeltet sammen, eller 2) 125 gr. harpiks, smeltet med 20 gr. talg og litt oker; tas fra ilden og irøres 1 spiseskjefull terpentin, eller 3) 5 deler harpiks, 1 del voks, smeltet sammen og tilsatt litt rød sinober; skal ikke koke. Lakket må ikke opvarmes så sterkt at det danner blærer, ti det vil da ikke tette korkene fullstendig. De korkede flasker dyppes så dypt at ca. 1 cm. av flaskehalsen blir overtrukket.

Gips kan brukes istedenfor lakk, men er ikke så godt. Rør gipsen ut i koldt vann til en tykk velling og dypp flaskene i. Flaskehalsen må være helt tørr, da gipsen ellers har lett for å falle av når den stivner.

Pergamentpapir og hyssing til overbinding dyppes i kokende vann, legges på et rent klæde og tørres lett før det bindes på. Legg hyssingen dobbelt omkring papiret som er strammet godt ned over krukkens kanter, stikk de to ender inn i løkken og stram godt til hver side før sløifen knyt-

tes; ikke knute. Beregn hyssingens lengde til 4 ganger rundt krukken. Klipp papiret jevnt av om kanten.

Vokspapir kan legges over syltetøiet før pergamentpapiret bindes på. Når syltetøiet er koldt og krukkekanten aldeles ren, helles en liten skje konjakk eller vinsprit over syltetøiet; fukt også den glatte krukkekant; vokspapiret klippes til efter krukkekanten med en «tunge» i den ene kant til å ta det lettere av eller legge på igjen og legges til denne. Pergamentpapiret legges forsiktig over, så vokspapiret ikke forskyves.

Blære til overbinding må først trekke godt ut i flere kolde vann, avtørres og tilklippes passe stor. Blæren bindes stramt om glasset, mens den ennu er fuktig. Når glasset senere skal åpnes, vætes kanten med en klut, dyppet i varmt vann; dette gjøres for å hindre blæren i å rives itu.

Etiketter, påskrevet sort og årstall, settes på.

Kapsler kan påsettes om man vil. For rød saft benyttes røde kapsler, for lys saft benyttes blanke.

Opbevaring. Saft og syltetøi opbevares i et tørt, koldt og luftig, helst mørkt rum. Er opbevaringsrummet for varmt, kan syltetøiet lett gjære eller sukre sig; det må da kokes op. Mugner syltetøiet, fjernes alle muggpletter, glass eller krukker avtørres godt, og nytt vokspapir, dyppet i konjakk, legges over.

Gjærer syltetøiet, kokes det straks op med litt mere sukker, 200 gr. sukker til 1 l. syltetøi. Dypp sukkeret i vann og smelt det over ilden før syltetøiet legges i, kok sakte til det er skummet. Helles op i rene, tørre krukker. Har syltetøiet sukret sig, tilsettes litt kokende vann (1 dcl. vann til 1 l. syltetøi), gis et opkok, skummes og overbindes igjen som vanlig. Har man lyse glass og lys kjeller, bør glassene omvikles med papir.

Sileklær. Til sileklær benyttes strie eller bomullsflanell. Bind klædet over en omvendt kjøkkenkrakk. Man kan få særlig forarbeidede silekrakker eller silestativer der skrues på et bord eller stilles på bord. Sileposen tredes inn på stativer.

Svovling av glass. Hvite bendler eller strimler av lerret legges i en liten jerngryte med smeltet svovel — smeltet over svak varme —, røres godt om med to trepinner til båndene blir gule og godt gjennemtrukket av svovelen, legges op. Når glassene skal svovles, tas en gammel tallerken eller jernplate, svovelbånd legges herpå og antendes. Krukken eller flasken holdes over og fylles med damp; glassene settes straks med åpningen ned på rent klæde, i flaskene

settes vattkork før flasken vendes rundt. Til vattkorken tas et lite stykke renset vatt; alle fire hjørner brettes inn mot midten, og den glatte underside settes i flasken. Flaskene varmes før saften fylles på.

Vinsprit eller konjakk kan brukes til desinfeksjon istedenfor svovling. Flaskene skylles med vinsprit, og varmes før saften fylles på.

Hermetisk henkoking.

Den hermetiske henkoking er vel nu efter de flestes mening den mest ideelle måte å opbevare frukt- og grønnsaker på. Ved den gammeldagse syltemåte er det vanskelig å frembringe noget som både er holdbart og velsmakende, idet man til de gamle overbindingsglass for frukts vedkommende må ta så meget sukker og for grønnsakers så meget salt for å få det til å holde sig, at den fine smak tapes.

Steriliseringsapparat. Der finnes forskjellige sorter og størrelser av apparater og glass, Wecks, Rex og Reform er alle utmerket gode. Løveglass, som benyttes på samme måte, har vist sig å være utmerkede.

Glass, lokk og gummiringer vaskes i varmt sodavann; gummiringene bør kun ligge i vannet et minutt; legges op på et håndklæde og trykkes lett av; de skal være såvidt fuktige, når de legges på glassene. Glassene må ikke fylles helt op — 2 finger fra kanten. Kanten må være absolutt tørr. Laken bør stå over frukten eller grønnsakene, gummiring og lokk legges på, og glassene stilles under fjærene i apparatet. La fjæren hvile lett på lokket og trykk så godt ned. Sett beholderen med glassene ned i gryten, som ihelles koldt eller lunkent vann, til det står over glassene. Lokk med termometer settes på. Steriliser den bestemte tid, løft gryten av ilden, ta lokket av kjelen, og efter 10 minutters forløp tas beholderen med glassene op. Står på et trekkfritt sted til glassene er kolde. Opbevares i en kold, tørr, luftig og mørk kjeller. Er kjelleren lys, må glassene omvikles med papir.

«Norges-glass» har jeg benyttet på samme måte, og som regel går det like godt

Sukkerlaken påfylles langsomt; fylles laken hurtig i, blir der mere luft igjen i glassene enn om laken påfylles langsomt.

Ved sterilisering opnår man gjennem ophetning å tilintetgjøre bakteriene i de ting man steriliserer. Så snart apparatet med glass løftes op av det varme vann, blir fjærenes trykk sterkere enn trykket innenfra; derfor kan den ytre luft ikke trenge inn i glasset. Finnes den minste feil i glasset eller ved gummiringen, så luften kan trenge inn, vil det ikke vare lenge før den trenger inn; det ytre lufttrykk virker ikke lengere, og følgen herav blir at lokket løsner.

Tiden for steriliseringen regnes fra det øieblikk den forønskede temperatur er nådd.

Omsterilisering er nødvendig, idet bakteriene formerer sig ved sporer; ved første sterilisering drepes bakteriene, men ikke alle sporer. Ved omsterilisering drepes disse nye bakterier, før de får dannet nye sporer. Men denne omsterilisering må skje innen 24 timer.

Grønnsaker ophetes hurtig, frukt derimot langsomt. Skjer ophetningen for hurtig, faller frukten mere sammen, den flyter op i glassene. Man bør helst sterilisere de smale og de vide glass hver for sig; de vide glass steriliseres i 20—30 minutter lengere enn de smale. Frukt steriliseres gjerne fra 15—20 minutter ved 75—80° C. Grønnsaker derimot steriliseres ved 100° i forholdsvis lang tid, litt forskjellig for de forskjellige sorter. De første 14 dager efter steriliseringen bør glassene sees over av og til. Er et lokk løsnet, og man opdager det straks, omsteriliseres det for grønnsakers vedkommende ved 100° i 20—30 minutter og ved 80° C. i 10 minutter, når det gjelder frukt.

Når et glass skal åpnes, trekker man kun i «tungen» på gummiringen. Luften trenger med en hvislende lyd inn, og lokket løsner. Bruk aldri kniv eller annet for å få åpnet glasset. Når et glass er brukt, må det straks gjøres godt rent; dette gjelder også gummiringene. Disse legges i en pappeske eller på et glass og opbevares på et luftig, ikke for tørt og mørkt sted. På et luftig og tørt sted blir de snart ødelagt. Apparatet må skures godt rent og stilles således at det blir ordentlig tørt, derefter overstrykes det med noget fett.

S u k k e r l a k e n. 1 l. vann og ¼—1 kg. sukker; vann og sukker kokes nogen minutter, skummes, siles gjennem renset vatt.

F o r h å n d s k o k i n g. Ved sterilisering av løs frukt flyter denne lett op i glasset. Ved å ophete frukten før steriliseringen til 65—80° C. i sukkerlake, 300—400 gr. sukker pr.

liter vann, hindrer man denne opflytning. Denne ophetning kan skje enten i åpen gryte eller i de glass frukten skal nedlegges på. Fyll glasset med frukt, hell kold sukkerlake over; glasset stilles i apparatet og ophetes i 3 minutter; når innholdet er avkjølet igjen, fylles fra det ene glass over i det annet. Ophetes frukten i åpen gryte, legges den i den kolde eller lunkne lake og ophetes langsomt. Skrellet frukt må holdes nede i laken; likeså i glassene; ophetningen må ikke utstrekkes lengere enn at frukten fullstendig beholder sin form.

Sukker kan opløses i koldt vann til en tynn lake. Til sterkere lake opvarmes vannet, eller man koker og siler.

Syltetøi.

Den almindelige opbevaringsmåte av frukt og bær var og er fremdeles å koke bærene med så meget sukker, at syltetøiet ikke kan gjære. Enten sukrer man bærene ned med den bestemte vekt sukker og lar det stå til næste dag; opkokes da langsomt, skummes, bærene tas op med hulslev, saften koker inn og helles kokende over; eller bærene helles i saften igjen og får et opkok; eller man koker en lake av sukker og vann, og når det er kokt, skummet og klart, tilsettes bærene, kokes og skummes. Syltetøiet has i varme krukker, dekkes lett med et stykke tynt tøi, gas f. eks., og overbindes når det er koldt.

Gelé.

Gelé tilberedes av frukt og sukker. Frukten bør være moden, men ikke overmoden. Gelédannelsen skyldes et geléstoff, pektin, som finnes i frukt og bær; i overmoden frukt er pektinet delvis ødelagt eller omsatt i andre stoffer. Frukt skal ikke skrelles. Enkelte bær knuses og siles, andre kokes med tilsetning av vann, atter andre bær safter sig, idet de legges i en krukke, som stilles i vannbad. Enten bærene er kokt eller knust, siles de i silepose eller sileklæde, bundet til en omvendt kjøkkenkrakk. Den klare saft tilsettes med sukker; sukkeret skal være opløst i saften før denne begynner å koke; alt skum må fjernes. Koking av gelé krever stor aktpå-

givenhet. Kokes den for kort, blir geléen ikke stiv, kokes den for lenge, blir den seig og sirupaktig. Drypp dråper av geléen fra en skjespiss på en tallerken, og når dråpen henger stiv, er geléen ferdig. Helles varm i varme krukker, glass eller småkopper; disse kan skylles med vinsprit eller ikke, som man vil, overbindes når geléen er kold eller næste dag.

Til gelé kan man også koke vann og sukker til alt vann er fordampet og sukkeret ganske tørt, den silte saft helles da straks i, koker og skummes godt 8 à 10 minutter.

Til gelé kan også den klare saft og sukker røres koldt sammen.

Hvad der er tilbake i sileposen, kan anvendes til marmelade.

Bær og frukt må være modne, man får da bedre saft, og iallfall for enkelte bærsorters vedkommende mere saft.

Saft.

Saft kan tillages på forskjellig måte.

1. Bærene kan knuses og stå til gjæring 3—5 dager før de presses, røres i daglig, eller den utpressede saft kan man la gjære, tilsatt 75 gr. sukker pr. 1 l. saft, står 1 uke. Når den er utgjæret, tappes saften fra efter 8—14 dagers forløp, tilsettes sukker og kokes. Man får da en absolutt klar og velsmakende saft.

2. Den silte saft fylles på flasker, steriliseres ved 70° C. i ½ time; flaskene står derefter trekkfritt til saften blir ganske klar. Tilsettes sukker og innkokes eller steriliseres ved 90° i 10 minutter. Man kan benytte almindelige flasker, som korkes og overbindes med hyssing eller ståltråd.

3. Til sur saft bør de knuste bær stå til gjæring i 4 dager, før saften presses fra; ellers vil der lett bli meget bunnfall i flaskene når de har stått en tid.

4. Fin, utmerket saft fåes ved at man legger bær og sukker lagvis i et passende kar; står i 2 døgn og helles i sileklædet.

5. Man kan også koke bær med vann til bærene har saftet sig. Siles og kokes med sukker.

All safttillagning fortjener den største opmerksomhet.

Presserester av de forskjellige bær samles i et kar, til-

settes $^3/_4$ l. vann for hver kg. masse samt 5 gr. citronsyre, står til gjæring 1 à 2 uker på et kjølig sted, røres i daglig. Presses og kokes med sukker til husholdningssaft.

Saftekstrakt.

Med ekstrakt menes saft med eller uten sukker, men uten vann. Weck's saftapparat benyttes til fremstilling av denne ekstrakt.

I apparatets underste del helles 3 l. vann. Stentøistativet innsettes, og i dette settes silen og filtrerklædet. På klædet legges frukten og sukkeret lagvis. Lokk settes på. Apparatet settes over ilden og koker 1 til $1^1/_4$ time. Saften tappes direkte på flasker som korkes og steriliseres.

Til hvert kg. bær benyttes 200 à 400 gr. sukker. Av bærrestene tillages marmelade, eller de benyttes i øieblikket til suppe, grøt eller krem.

Til	1	kg.	jordbær	tas	300	gr.	sukker.
»	1	»	bringebær	»	300	»	»
»	1	»	rips	»	400	»	»
»	1	»	solbær	»	200	»	»
»	1	»	blåbær	»	200	»	»
»	1	»	kirsebær	»	200	»	»
»	1	»	stikkelsbær	»	300	»	»
»	1	»	epler	»	100	»	»
»	1	»	rabarbra	»	200	»	»

En blanding av $^1/_3$ bringebær og $^2/_3$ røde rips gir en utmerket ekstrakt. Til 1 kg. av blandingen tas 300 gr. sukker; likeså gir $^9/_{10}$ stikkelsbær og $^1/_{10}$ solbær utmerket ekstrakt, samt $^9/_{10}$ epler og $^1/_{10}$ rognebær, med 100—200 gr. sukker. Bærene renses, men bør helst ikke komme i vann.

Rabarbra tørkes med et fuktig klæde, men vaskes ikke og flåes ikke, skjæres i små stykker og legges lagvis med sukker i apparatet. Det er godt å tilsette litt citronskall.

Straks ekstrakten er kommet på flasker, korkes disse, overbindes og steriliseres ved 60° i $^1/_2$ time. Omsteriliseres ved 60° $^1/_4$ time. Lakkes når flaskene er avkjølet.

Aprikoser, hermetiske.

De skrelte aprikoser legges på glassene og påhelles en varm sukkeropløsning, kokt av 400 gr. sukker og 1 l. vann. Står 1 time, og mere frukt legges på glasset. Steriliseres 20 minutter ved 90

grader. Før skrellingen, som foregår med sølv- eller hornkniv, bør aprikosene dyppes et øieblikk i kokende vann, derpå straks i koldt vann. Aprikosen deles i to, og stenen uttas. Legg nogen skåldede kjerner i hvert glass. (Se hermetisk henkoking. side 620.)

Appelsinmarmelade I.

(Thick marmelade, skotsk opskrift.)

1 kg. søte appelsiner
½ kg. bitre appelsiner
2 citroner
3 kg. sukker.

Appelsinene og citronene skrelles ganske tynt, alt hvitt fjernes, og skallene skjæres i meget tynne strimler. Appelsinene og citronene skjæres tversover i så tynne skiver som mulig, alle kjerner fjernes. Alt has i en krukke, påhelles 4 l. koldt vann, står således i 24 timer. Helles i en emaljert gryte og kokes i 2 timer; nu tilsettes sukkeret straks, og kokingen fortsettes fra det øieblikk marmeladen koker op igjen, ½ time, eller til den stivner ved avkjøling. Prøv litt på en skål. Passer man at gryten står i kok hele tiden, vil den angivne tid være tilstrekkelig. Man må selvfølgelig røre i gryten fra bunnen av, særlig efterat sukkeret er kommet i. Marmeladen has på krukker eller glass, og tilbindes når den er kold.

Appelsinmarmelade II.

2½ kg. appelsiner
1 citron
3 l. vann
sukker (crushed).

Appelsinene vaskes godt, skjæres i så tynne skiver som mulig og legges i en krukke, — kjernene tas bort. Vannet helles koldt over massen, og dette står så i 24 timer. Nu kokes alt i emaljert gryte til skallene er aldeles møre — ca. 2 timer —, øses op og står til næste dag. Alt veies, og til hvert kg. av massen tas 1 kg. sukker — crushed —; det koker ved langsom varme og under forsiktig omrøren til det blir stivt, hvilket prøves ved å avkjøle litt på en tallerken. Ca. 2 timer må det koke. Ønsker man citron, tas 1 citron til 2½ kg. appelsiner, og denne skjæres og behandles på samme måte.

Appelsinmarmelade III.

2½ kg. appelsiner
½ kg. bitre appelsiner
3 citroner
6 l. vann
sukker.

Opskjæres og kokes som foregående opskrift. Alle kjerner kan samles, legges i ½ l. koldt vann i to døgn. Siles. Vannet tas med i siste koking.

Appelsinmarmelade, engelsk.

7 bitre appelsiner
4 l. vann
2½ kg. crushed
1 citron.

De vaskede appelsiner skjæres i løvtynne skiver, påhelles 1 l. vann, står til næste dag, tilsettes resten av vannet og koker langsomt i 3 timer. Sukkeret has i, og det koker videre ca. 2 timer, eller til det stivner ved avkjøling. Citronsaften has i ¼ time før marmeladen er ferdigkokt.

Appelsiner, syltede.

½ kg. appelsiner
½ kg. støtt sukker
3¾ dcl. vann

De godt vaskede appelsiner merkes med en skarp kniv i like brede striper; hverannen stripe skal fjernes. Appelsinen gjennemstikkes nogen ganger med en spiss kniv eller spekkenål, legges i kokt, koldt vann 1 døgn; optas og settes over ilden i nytt koldt vann, koker til skallet er mørt. Appelsinene legges op på en sikt for å renne godt av, legges derefter i krukke og overhelles med den kokte, skummede, kokende sukkersirup, kokt av sukkeret og 3¾ dcl. vann. Næste dag helles sirupen fra, kokes op og helles varm over appelsinene. Står tildekket i 4 dager; alt gis et opkok; appelsinene tas op med hulslev og legges i krukke; sirupen kokes inn til den er jevn, skummes og helles varm over frukten. Overbindes (se side 618), når frukten er kold.

Appelsinskall, glaserte.

250 gr. appelsinskall
250 gr. sukker
2 dcl. vann.

De vaskede skall skjæres i fine strimler; sukker og vann settes over ilden, koker i 5 minutter, skummes; heri småkoker skallene til de har trukket sukkeret til sig, gis et hurtig opkok. Gryten settes i stekeovnen i 5 minutter, forat skallene skal tørre. Legges utover et fat og strøes over med sukker. — Skallene benyttes som pynt til fromasjer og kaker, eller kan benyttes istedenfor sukat til bakverk.

Appelsinsaft.

4 appelsiner
1½ kg. sukker
25 gr. citronsyre
1 l. vann.

Skallene av de vaskede appelsiner avrives med sukkeret, tilsettes vannet, koker i 5 minutter, og når det er koldt, iblandes saften av appelsinene og citronsyren, opløst i ½ dcl. vann. Må stå i 2 døgn innen den siles og helles på flasker.

Appelsinessens.

1 l. vann
1 kg. sukker
30 gr. citronsyre.

Vannet og sukkeret kokes, skummes og siles, og når

det er koldt, tilsettes citronsyren, opløst i $\frac{1}{2}$ dcl. varmt vann.

Til denne kolde blanding tilsettes 3 dcl. appelsinessens, hvortil benyttes skall av appelsiner, som først er vasket, derefter fraskåret alt det hvite samt skåret i ganske fine strimler. Disse fylles på flasker og overhelles konjakk (eller eddik), så meget at den står godt over; står i 2 måneder.

Appelsinessens til te.

$\frac{1}{2}$ kg. appelsiner
1 citron
250 gr. sukker.

Mot skallet av de godt vaskede appelsiner avrives sukkeret. Sukkeret og den utpressede appelsin- og citronsaft kokes i emaljert gryte i 3 minutter. Skummes, siles, has på små glass og overbindes straks.

Appelsinskall, syltede.

Skallene legges i koldt vann, ligger således i 4 dager; prikkes med en nål; settes over ilden i kokende vann så meget, at det såvidt står over, koker til de er møre; legges straks i koldt vann; når de er avkjølet, legges de op på et klæde, veies; til hvert kg. av skall tas 1 kg. sukker; sukkeret dyppes i vann, koker til sirup, denne helles over skallene, står i 4 dager; saften helles fra og koker til den er jevn, helles atter over, står nogen dager. Alt helles i syltekjelen, koker i 5 minutter, skallene tas op, saften koker inn 15 minutter, helles over skallene, — tilbindes dagen efter.

Berberissaft.

1 kg. bær
$\frac{3}{4}$ l. vann
sukker.

De rensede bær settes over ilden med det kolde vann, gis et opkok, settes til side på komfyren og småtrekker 15 minutter; siles i en krukke, tildekkes og står i 8 dager.

Saften siles igjen, måles, og til 1 l. saft tas 400 gr. sukker; dette settes over ilden og småkoker $\frac{1}{4}$ time. Has på flasker, som korkes og lakkes.

Meget berberiss falbys neppe; men bedre saft kan man ikke få; som regel utrydder dog landmannen berberissbusken for kornets skyld.

Berberissgelé.

1 kg. bær
1 dcl. konjakk
sukker
2 dcl. vann.

Bærene vaskes, knuses, has i krukke, påhelles konjakken, tildekkes, står i 1 à 2 døgn. Siles gjennem gelé-posen. Saften måles, og til hver liter saft tas 1 kg. suk-

ker. Sukkeret påhelles vannet, settes over ilden, og når sukkeret er smeltet, has saften i. Geléen småkoker, til den ved avkjøling stivner på en asjett. Skummes godt den hele tid. Tilkokingen medgår ca. ½ time. Geléen fylles i kopper.

Bjørnebær, hermetiske.

2 kg. bjørnebær
½ kg. sukker
1 l. vann.

De rensede bær legges på glassene, den kokte sukkerlake helles varm over bærene, står natten over. Mere bær og lake fylles på. Steriliseres derefter 20 minutter ved 80°. Omsteriliseres ved 80° i 10 minutter.

Bjørnebærsaft.

1 l. saft
250 gr. farin.

Bærene knuses, vrides, står natten over. Saften måles, settes over ilden med sukkeret, skummes og småkoker i 10 minutter. Helles på flasker, korkes, lakkes.

Bjørnebærsyltetøi.

1 kg. bjørnebær
375 gr. sukker
1¼ dcl. vann.

Sukker og vann koker til det er klart og skummet; bærene legges i, småtrekker i 5 minutter, tas op med hulslev, og saften koker inn ¼ time; bærene legges i og gis et opkok. Helles op i varm krukke. Overbindes når det er koldt.

Bjørnebærgelé.

1 kg. bjørnebær
1 kg. rips
½ kg. crushed
1¼ dcl. vann.

De rensede bær has i en krukke med lokk, som settes op i en gryte med koldt vann, koker til bærene har saftet sig; helles op i sileklædet og står til næste dag. Det smått ophuggede sukker settes over ilden til sukkeret er smeltet; koker til vannet er fordampet; må ikke brunes. ½ kg. saft helles straks i, skummes under kokingen som regel i 10 minutter. Gryten løftes av, og geléen fylles i kopper.

Istedenfor rips kan tas 2 kg. epler; bærene og eplene koker da med ¼ l. vann og siles; behandles ellers på samme måte med hensyn til kokingen av geléen.

Bærene i sileposen kan benyttes til marmelade.

Blåbær på flasker.

3½ kg. bær
½ kg. sukker.

De rensede bær koker med sukkeret under omrøren i 20 minutter. Fylles på flasker, korkes og lakkes.

Blåbær med eddik.

Blåbær
eddik
sukker.

De rensede bær overhelles med eddiken, står i 24 timer; eddiken siles fra, og bærene legges i krukke lagvis med sukker.

Blåbær, hermetiske.

6 kg. blåbær
ca. 1 kg. sukker.

De rensede bær fylles på glass; pass at bærene faller tett sammen; sukkerlaken helles på. Laken kokes av 400 gr. sukker til 1 l. vann; steriliseres ved 80° i 20 minutter. Omsteriliseres i 15 minutter ved 80° efter 24 timers forløp.

Blåbærsyltetøi.

1 kg. blåbær
1 kg. sukker
1 dcl. vann.

Bærene renses, skylles og løper av på et klæde; sukkeret og vannet settes over svak ild, og når sukkeret er smeltet, has bærene i; rystes godt; — koker til bærene er klare, helles op i et fat, skummes, rystes igjen; legges i krukker og overbindes straks.

Blåbærsaft.

8 l. bær
2½ l. vann
sukker.

Bærene koker ¼ time med vannet, saften siles. — Saften måles, og til hver l. saft tas ¼ kg. sukker; dette settes over en rask ild og koker ¼ time; skummes godt, løftes av ilden, fylles på flasker, som korkes og lakkes.

Blåbær- og stikkelsbærsaft og syltetøi.

7 l. blåbær
7 l. stikkelsbær
3 kg. sukker
7 l. vann
1 ganske lite stykke kanel
1 à 2 nelliker.

Bærene renses og nuppes; alt koker sammen i ½ time, hvorpå det helles i en ullpose til det meste av saften er rent av. Saften koker igjen ¼ time, fylles på varme flasker; bærene får et opkok, fylles i krukker, et tykt lag sukker strøes over. Overbindes når det er koldt; anvendes best til pannekakesyltetøi eller saftsuppe.

Blandet kompott.

5 kg. frukt, epler, pærer, plommer
3 kg. sukker
2½ dcl. hvitvin
1¼ dcl. vineddik
2½ dcl. vann
1 stang vanilje.

Eplene og pærene skrelles og deles i 4 à 8 deler, efter størrelsen; av plommene uttas stenene. Sukkeret, vin, vanilje og vannet koker til det er klart og skummet; heri kokes først eplene til de er såvidt møre, tas op; så behandles pærene på samme måte og tilsist plommene, som såvidt får et opkok; sausen koker inn ¼ time, skummes; all frukten

has i gryten igjen, får et opkok, fylles i en tørr, varm krukke.

Bringebærgelé.

Bærene renses, trykkes itu, står i 24 timer, siles; må ikke vrides eller presses på. Til hver liter saft tas 1 kg. melis. Saften settes over svak varme. Rør langsomt og jevnt og la sukkeret «gli» i litt efter litt med venstre hånd, mens man rører med høire. Det siste sukker skal komme i, idet geléen står i koken. Tas av varmen, røres i 5 minutter. Helles i gelékopper.

Bringebærsaft I.

Bringebær
sukker
citronsyre.

Bærene knuses og vrides. Saften helles i en stenkrukke og tilsettes 50 gr. sukker for hver liter saft. Tildekkes. Saften kan også helles i en glassballong, hvori settes gjærlås. Saften står i 8 dager. Den klare saft helles fra, helst ved hjelp av hevert; er den ikke helt klar, filtreres den. Til 1 l. saft tas ½ kg. sukker, settes over ilden; sukkeret må være opløst innen saften koker; skum straks saften koker, småkok i 3 minutter. Fylles på varme flasker, korkes og lakkes.

Bringebærsaft II.

4 kg. bær
4 kg. sukker.

De knuste bær legges lagvis med det støtte sukker i sileklædet; saften må renne fra uten spor av trykk. Saften fylles på flasker, som steriliseres ved 67—70° C. i 25—30 minutter.

Bringebærsaft III.

Bringebær
sukker.

Bærene knuses, siles. Den klare saft fylles næste dag på flasker, hvilke korkes og steriliseres ved 70° C. i 30 minutter. Står til den er kold eller til næste dag; saften helles nu forsiktig fra bunnfallet, tilsettes sukker, 750 gr. sukker pr. kg. saft, koker i 5 minutter, skummes; sukkeret skal være smeltet i saften før kokingen begynner. Saften fylles på flasker, korkes, steriliseres ved 90° C. i 10 minutter.

Bringebærsaft IV.

1 l. bringebær
¼ l. vann
sukker.

Bærene og vannet settes over ilden, får et opkok under omrøren, siles. Den næste dag måles saften; til hver liter saft tas ½ kg. sukker; settes over en rask ild, røres godt og koker ½ time, skummes godt, fylles på flasker, korkes og lakkes.

Bringebær, hele.

1 kg. bær
1 kg. sukker.

Bærene pilles så hele som mulig, legges lagvis med sukkeret i syltegryten og står således til næste dag. Kokes så langsomt i 10 minutter, røres i så lite som mulig og skummes under kokingen. Bærene tas forsiktig op, og saften koker i 10 minutter; helles derpå over bærene. Overbindes straks.

Bringebær, hermetiske.

Bær
1 l. vann
300 gr. sukker.

Hele, pene bær legges på glass, overhelles sukkerlaken; glassene bør stå litt, så flere bær kan fylles i. Gummiring og lokk legges på, og glassene steriliseres ved 85° C. i 15 minutter. Omsteriliseres ved 85° i 10 minutter.

Bringebærmarmelade.

1 kg. bær
1 kg. sukker.

De rensede bær og sukker has samtidig i syltekjelen, småkoker under omrøren i ca. 3/4 time. Skummes og helles op.

Citronsaft til te.

1/4 kg. crushed
saft av 5 citroner.

Citronene vaskes, tørres; skallet avrives med litt av sukkeret; sukkeret støtes; den utpressede, silte citronsaft koker med sukkeret i 5 minutter, skummes, helles op, står til næste dag, gis et raskt opkok, has på små flasker eller glass, som tilbindes straks.

Citronmarmelade.

10 citroner
750 gr. crushed
1/4 l. vann.

De renvaskede citroner settes over ilden i koldt vann (så meget at vannet står litt over citronene) og koker i 2 timer eller til de er godt møre, prøv med en gaffel. Vannet slåes vekk 2 ganger, og nytt kokende vann påhelles; citronene flekkes, og kjernene tas bort; det hvite skjæres fra skallene. Citronkjøttet og skallene skjæres op løvtynt. Sukkeret opløses med vannet og koker til det er godt skummet; citronmassen has i og koker under omrøren ca. 20 minutter. Helles i krukker og tilbindes straks. Vil man ha marmeladen søtere, beregner man 1/2 kg. citroner, 1 kg. sukker, 1/2 l. av det vann citronene er kokt i.

Citron- og gulerotmarmelade.

1 kg. gulerotstrimler
9 citroner
2 1/2 l. vann
1 kg. sukker.

Gulerøttene skrapes, skylles, skjæres i fine strimler, veies. Til 1 kg. gulerotstrimler tas skallet av 9 citroner, disse vaskes godt, skrelles, skallet befries for alt hvitt

og skjæres i løvtynne, fine strimler. Gulerøttene og citronskallet koker nu med vannet ½ time; helles op på sileklædet. Sukkeret koker med 6 dcl. av gulerotvannet, til det er klart og skummet, tilsettes saften av 5 citroner og gulerot- og citronstrimlene, koker i 10 minutter. Slåes op på sileklædet igjen. Saften helles i kjelen, tilsettes 175 gr. sukker samt mere citronsaft efter smak, koker i 10 minutter. Gulerotmassen legges i, gryten settes over varmen, trekker i 10 minutter, men skal ikke koke. Helles på glass, overbindes når det er koldt.

Citronskall, syltede.

¼ kg. citronskall
¼ kg. sukker
1 dcl. vann.

Citronene vaskes godt; skallet tas fra i 4 deler, alt hvitt skjæres vekk, legges i koldt vann i 8 dager; bytt vannet hver dag. Skallet kokes i det siste vann til det er mørt. Sukkeret og 1 dcl. av det vann skallet har kokt i, gis et opkok, skallet gis et opkok heri, står tildekket i 3 dager, saften helles fra og gis et opkok, helles varm over skallene, dette gjentas 2 ganger til. — Benyttes i bakverk.

Citronessens.

Citronskall
½ l. konjakk
½ l. vann
250 gr. sukker
25 gr. citronsyre.

Det vaskede citronskall befries for alt hvitt, skjæres i fine strimler og has på en flaske; konjakken helles over; står i 3 uker godt korket. Siles. Sukker og vann kokes til en sirup, skummes, siles, tilsettes citronessens og den opløste citronsyre. Has på flasker, som korkes straks.



Eplegelé.

Epler
vann
sukker
1 stang vanilje.

Hertil er sure epler best. De vaskes, men skrelles ikke, deles i 4, kjernehuset borttas, settes over ilden med så meget vann at eplene dekkes. Koker til eplene er møre, siles; saften måles, og til hver liter saft tas 1 kg. sukker. Koker sakte med en stang vanilje til saften får et rødlig skjær; skummes godt under kokingen. Fylles i krukker og overbindes når den er kold. Hvad der er igjen i sileklædet, benyttes til eplemarmelade.

Eplemarmelade.

Til 1 kg. av den eplemasse som blir tilovers efterat man har kokt eplegelé, tas ½ kg. sukker samt saften av ½ citron. Eplemassen gnides gjennem en hårsikt, koker

med sukkeret og citronen under jevn omrøren ca. ¾ time, helles på krukker, avkjøles, overbindes.

Epler, hermetiske.

2 kg. epler
400—500 gr. sukker
1 l. vann.

Eplene skrelles, deles i to, og kjernehuset skjæres bort. De skrelte epler legges efterhvert i koldt vann, tilsatt citronsyre. Før eplene legges på glassene, forvelles de som forklart under forhåndskoking (side 621). Under kokingen må de holdes godt under laken for ikke å bli mørke. Eplene legges nu like på glassene og avkjøles ganske i disse før steriliseringen. Den silte sukkerlake helles over, gummiring og lokk legges på, og glassene steriliseres i 15 minutter ved 80° C. Omsteriliseres ved 85° i 10 minutter.

Pærer nedlegges på samme måte, men med 300 gr. sukker pr. liter vann.

Eftersom pærene skrelles, legges de i litt lunkent citronvann.

Eplemarmelade uten sukker.

Når man har flere epler enn man kan opbevare i frisk tilstand, bør man koke eplemarmelade. Eplene skjæres op, og kjernehuset tas vekk; eplene legges efterhånden i koldt vann. Tas op og legges i emaljert gryte og koker under lokk i 15 minutter; pass at det ikke brennes. Eplene gnides gjennem sikt, has tilbake i gryten og kokes under stadig omrøren til en fast masse. Helles i krukker; disse settes i en ikke for varm ovn; herved dannes der en hinne over; marmeladen belegges næste dag med vokspapir, dyppet i vinsprit, og bindes over med pergamentpapir.

Eplegrøt for vinteren.

Eplene vaskes, kjernehuset stikkes ut, eplene skjæres op og kokes med så lite vann som mulig, gnides gjennem hårsikt, inndampes, øses op i rene, varme krukker. Når grøten er kold, legges et klæde over, og herpå legges et tykt lag tyttebærgrøt. Er eplegrøten godt innkokt og så tykk at skjeen står i den, kan den holde sig lenge.

Epleskiver.

3 kg. epler
¾ l. vann
1 stang vanilje
1 kg. sukker.

Sukker, vann og vanilje kokes til en sirup, heri legges efterhvert de skrelte, pent opskårne epleskiver, tas op straks de er møre; de må ikke koke itu. Epleskivene legges på glass, saften koker inn i 10 minutter, avkjøles og

helles over eplene. Steriliseres i 10 minutter ved 85° C. Omsteriliseres ved 85° i 10 minutter efter 24 timers forløp.

Eplepasta.

2 kg. epler
1½ l. vann
sukker.

De vaskede, uskrelte epler, hvorav kjernehuset er uttatt, koker med vannet. Når dette er godt innkokt, siles det og trykkes gjennem et dørslag. Til hver liter grøt tas 375 gr. sukker, raffinade. Massen koker nu minst én time til den er tykk. Helles straks på store, flate fat, som er fuktet med koldt vann, 1 cm. tykk; må ikke helles på kantene. Står på et tørt, varmt sted 4 à 5 dager, skjæres op i passende stykker, legges på rene fat, står i 14 dager, vendes så igjen. Når de er næsten tørre, bestrøes de med krystallisert sukker, gjemmes i blikkbokser med hvitt papir mellem hvert lag.

Eplesaft.

1 kg. epler
sukker.

Eplene vaskes, skjæres i skiver og koker sakte i minst mulig vann til de er helt utkokt, siles. Til hver liter saft tas 350 gr. sukker, kokes i 15 minutter, fylles på flasker, korkes og lakkes.

Eplesaft uten sukker.

Skjær eplene op, ta ut kjernehuset og sett dem over med så meget koldt vann, at de nettop dekkes; la det koke i ½ time, siles. Saften helles tilbake i gryten, koker 20 minutter, helles på flasker, disse korkes, overbindes med hyssing eller ståltråd. Flaskene settes i gryte med vann og koker i 3 minutter, settes over i en balje med vann, som holder 35 grader, og blir stående heri til vannet er koldt.

Husholdningssaft.

Alt hvad der faller efter vridning og silning av forskjellige bærsorter, samles i en krukke eller balje. Til hver kg. masse påhelles ¾ l. vann og 5 gr. citronsyre; står overdekket 1 uke. — For farvens skyld kan man knuse nogen liter blåbær og ha i. Saften siles eller vrides, står til næste dag og kokes med ½ kg. sukker til hver liter saft. Saften koker i 20 minutter, skummes, fylles varm på varme flasker, korkes, lakkes.

Jordbærsaft.

1 l. saft
375 gr. sukker

Bærene vrides eller trykkes itu med en skje, siles gjennem flonellklæde. Saft og sukker settes over ilden og koker i

10 minutter; helles varm på flasker og tilbindes straks.

Eller

man legger bær og sukker lagvis i krukke, — 1 kg. bær, ¾ kg. sukker og 2 gr. citronsyre — står 2 døgn, siles gjennem flonellklæde, saften helles på flasker som er svovlet, settes på trebunn i en kjel, påhelles koldt vann til flaskehalsen, opvarmes langsomt ved 70—80° C., står ved denne temperatur ½ time. Korkes, lakkes. — Andre foretrekker å korke flaskene før kokingen og overbinde dem med hyssing eller ståltråd. Koker på samme måte en halv time, kjelen løftes fra ilden, og flaskene står i vannet til det er avkjølet; lakkes når de er kolde. De tiloversblevne bær benyttes til marmelade.

Jordbærsyltetøi I.

1 kg. jordbær
¾ kg. støtt raffinade
3 spiseskjeer konjakk.

De rensede bær nedstrøes med sukkeret; næste dag settes det over ilden, småtrekker i 15 minutter fra det koker op, rystes og skummes godt. Ha konjakken i når det ikke skummer mere. Bærene tas op med hulslev, og saften koker inn i 15 minutter; helles over bærene; fatet rystes, og syltetøiet legges i rene, tørre glass eller krukker; papir, dyppet i konjakk, legges over, og krukkene tilbindes med pergamentpapir.

Jordbærsyltetøi II.

½ kg. jordbær
¼ kg. støtt melis.

Bærene drysses ned om aftenen med sukkeret, kokes næste morgen over svak ild i 10 minutter, skummes. Bærene tas forsiktig op og legges i de opvarmede skrueglass; disse holdes varme i stekeovnen, mens saften koker videre i 15 minutter, helles over bærene. En teskje god konjakk has øverst i hvert glass, og lokkene skrues fast til.

NB. Mens sausen koker inn, settes lokkene løselig på glassene. — Hvis bærene er meget store, tas god vekt av sukker.

Jordbærkompott.

1 kg. sukker
1 l. vann
5 l. jordbær
kirsebærsaft eller solbærsaft.

Sukker og vann koker ¼ time, skummes. Bærene legges i en vid syltekjel, og den kolde lake helles over. Opvarmes langsomt til 65° C., holdes ved denne temperatur i 5 minutter. Settes koldt, med lokk på gryten, til næste dag. Bærene plukkes forsiktig på glass, og den silte lake helles over. Steriliseres 15

minutter ved 75°. For farvens skyld kan litt kirsebærsaft has i sukkerlaken, men da bør ufarvet sukkerlake helles over bærene i glassene.

Jordbær, hermetiske I.

700 gr. sukker
1 kg. bær.

Bær og sukker legges lagvis i syltekjelen, står 15—20 timer; opvarmes langsomt til 65°, holdes ved denne temperatur 10—12 minutter; avkjøles på et koldt sted; bærene legges på glass, laken siles og helles over. Steriliseres ved 75° i 15 minutter.

Jordbær, hermetiske II.

Bær
sukker.

Bærene legges rå på glassene; underst og øverst strøes litt finsiktet sukker, ca. 50 gr. sukker til ½ l. glass; ophetes til 65° i 5 minutter; glassene tas op og står koldt til næste dag. Da legges bærene over på mindre glass; saften siles og helles over. Steriliseres i 15 minutter ved 70°.

Markjordbær, rørte.

1 kg. bær
1 kg. finstøtt melis
1 dcl. konjakk.

Bær og sukker legges lagvis i et fat, overhelles konjakken; står til næste dag. Alt røres nu koldt 1 time til samme kant, has i krukker, overbindes.

Havejordbær kan behandles på samme måte.

Kirsebærsyltetøi.

2 kg. kirsebær
2¼ kg. sukker
½ l. vann.

Bærene renses for stilker og stener; stenene knekkes, og kjernene tas ut, skåldes og benyttes. Sukkeret og vannet koker til en sirup, skummes godt, bærene has i og koker i 8 minutter. Helles op i et fat til næste dag, saften helles da fra, koker inn i 5 minutter; derefter has bærene i og koker 4 minutter; kjernene koker med. Syltetøiet has i krukker eller glass, overbindes straks.

Kirsebær, søte, hermetiske.

Kirsebær
300 gr. sukker
1 l. vann.

De rensede bær legges tett og fast på glassene, overhelles laken og steriliseres i 20 minutter ved 80° C.

Kirsebær, sure, hermetiske.

Kirsebær
1 l. eddik
750 gr. sukker
4 nelliker
1 lite stykke kanel.

De rensede bær — stilken klippes kun halvt vekk — legges tett og fast på glassene. Eddik, sukker, nelliker og kanel småkoker i 10 minutter,

helles op og fylles kold i glassene. Disse steriliseres i 20 minutter ved 80° C.

Kirsebærsaft I.

1 kg. kirsebær, 4 dcl. vann, sukker. Kirsebærene knuses i en stenmorter og overhelles med vannet; settes over ilden og koker til saften er kokt ut av bærene. Siles, måles, og til hver liter saft tas 375 gr. sukker; dette koker 10 à 15 minutter, skummes, helles varm på flasker, som korkes og lakkes.

Kirsebærsaft II.

1 l. saft
300 gr. farin.

De rensede bær støtes, og saften vrides eller helles i silepose. Saften måles og kokes med sukkeret i 10 minutter. Skummes og fylles på flasker.

Kirsebærsaft, sur.

1 kg. bær
½ l. vann.

De rensede bær støtes, koker derefter ¼ time med vannet. Siles, fylles på tørre flasker, som korkes, bindes over med hyssing eller ståltråd og steriliseres i 5 minutter. Gipses dagen efter. Flaskene kan koke i en gryte med høi i og med tettsluttende lokk på gryten. Flaskene må ikke være så fylte at saften berører korken. Gryten med flaskene settes over, og i gryten fylles så meget koldt vann, at det når ¾ op ad flaskene.

Melon, hermetisk.

Melonskiver
600 gr. sukker
1 l. vann
5 gr. citronsyre.

Skivene legges på glass, påhelles laken, tilsatt citronsyren. Steriliseres ved 100° C. i 30 minutter.

Er melonen meget løs, bør den steriliseres ved 90° C. i 15 minutter, og efter 24 timers forløp igjen steriliseres i 15 minutter ved 90° C.

Moreller, hermetiske.

Moreller
300 gr. sukker
1 l. vann.

De rensede moreller legges tett og fast på glass, overhelles den kolde lake og steriliseres i 20 minutter ved 80° C. Omsteriliseres i 10 minutter ved 80° C. efter 24 timers forløp.

Morellsyltetøi.

1 kg. moreller
600 gr. sukker
1 dcl. eddik.

Eddik og sukker koker til det er klart og skummet, helles varm over de rensede bær; står til næste dag. Alt helles i syltekjelen, gis et opkok, bærene tas op med hulslev, legges i varme krukker; sausen koker inn i 5 minutter og helles varm over.

Multer på glass.

Multer
konjakk.

De mindre hele multer plukkes fra og knuses, saften siles og helles over de friske multer. De glass multene skal opbevares på, skylles med konjakk, bærene legges i, og en linklut, dyppet i konjakk, legges over i halsen før korkene bankes i. Om man vil, kan man lakke glassene.

Multegrøt.

De rensede bær koker under omrøring til grøt; helles i varme krukker. Når grøten er kold, legges et linstykke over, dyppet i konjakk eller vinsprit; herover smeltes et lag talg eller fast parafin. Overbindes. Man kan også legge av multegrøten op på klædet; klædet må henge utover krukkens kanter.

Multer, hermetiske.

Multer
1 l. vann
300 gr. sukker.

Store, pene, modne multer legges direkte på glass, overhelles sukkerlaken og steriliseres i 20 minutter ved 80° C. Omsteriliseres ved 80° i 10 minutter efter 24 timers forløp.

Multer, kokte.

Til 1 liter multer tas 250 gr. sukker. Koker sakte ¼ time, fylles i krukker og overbindes straks.

Nypesyltetøi I.

1 kg. nyper
750 gr. sukker
1 dcl. vann
1 dcl. ripssaft.
½ stang vanilje.

Nypene vaskes, renses for frø efter å være kløvet. Sukkeret settes over ilden med vannet og saften samt vaniljen, og når det er smeltet, has nypene i; småkoker til de er møre. Nypene tas op, saften koker inn 5 à 10 minutter, skummes godt og helles så over nypene. Tilbindes.

Nypesyltetøi II.

½ kg. nyper
½ kg. sukker
saft av citron.

Blomstene skjæres av, og kjernene og det innvendige lodne tas ut; skylles, kokes 10 minutter i kokende vann og skylles derefter straks over med koldt vann. Sukkeret kokes til sirup med 2½ dcl. av det vann nypene først er kokt i. Nypene får et opkok i sukkervannet, tilsettes citronsaften, helles i en krukke, som tildekkes og står i 8 dager; saften siles fra, kokes op og helles kokende over frukten. Dette gjentas 3 ganger, siste gang gis også frukten et opkok; alt helles i krukke og tilbindes når det er koldt.

Istedenfor citron kan man ta 1½ dcl. eddik og 2 dcl.

rosenvann; sukkeret opløses da i dette; ellers er fremgangsmåten den samme.

Nypesaft.

1 l. nyper
1¼ l. vann
sukker.

Nypene vaskes og renses; settes over ilden med vannet og småkoker til de er møre, ca. 1 time. Vrides i klæde, og saften måles. Til 1 liter saft tas 375 gr. sukker; koker over sterk varme ¼ time, skummes godt. Has varm på varme, tørre flasker, korkes og lakkes.

Nyper, hermetiske.

Nyper
1 l. vann
500 gr. sukker.

Stilk og blomst skjæres bort, og gjennem den lille åpning hvor blomsten har sittet, uttas alle kjerner. Nypene skylles godt og legges på glass, påhelles lak og steriliseres. For å få fulle glass, er forhåndskoking nødvendig (se side 621). Glassene fylles da efter og steriliseres ved 90° C. i 20 minutter.

Nypepuré.

1 kg. nyper
2 l. vann.

De modne, vaskede nyper males én gang, settes over ilden med vannet og koker i ca. 2 timer, må ofte røres i. Når så meget vann er fordampet, at massen er temmelig tykk, presses nypemosen gjennem hårsikt. Den gjennempressede mos fylles på glass og steriliseres ved 90° C. i 30 minutter. Nyper, opbevart på denne måte, får en meget finere farve enn de tørrede; hertil kommer at man har puréen ferdig til bruk i en fart til suppe, krem, is o. s. v.

Plommer, grønne.

1 kg. plommer
1¼ kg. sukker
3½ dcl. konjakk.

Plommene tørres i et rent klæde, prikkes og legges over i en terrin. Sukkeret has over dem og dernæst konjakk. Det tildekkes og står til næste dag. Da helles saften fra plommene, koker over sakte ild og skummes. Når den har kokt 1 kvarter, has plommene i og er der i 10 minutter, da helles det hele op i terrinen og står tildekket til næste dag. — Saften helles da atter fra plommene og koker til den blir jevn. Plommene må imidlertid være lagt over i de krukker som er bestemt hertil, og over dem helles den kokende saft. De tildekkes og står til næste dag; saa legges papir over, dyppet i rum, og krukkene tilbindes.

Plommer, hermetiske.

Plommer
700 gr. sukker
1 l. vann.

Plommer bør forhåndskokes i åpen gryte; de opvarmes langsomt til 65—75° C., høiere temperatur tåler plommene ikke. Vil man ha skallet på, prikkes plommene, — sett nåler i en kork og prikk lett. Vil man fjerne skallet, dyppes plommene et øieblikk i kokende vann. Enten plommene befries for skall eller ikke, skal de alltid forhåndskokes. — Umiddelbart efter ophetningen legges plommene på glass, påhelles laken og avkjøles; alle plommene må ligge under laken i glasset. Glassene steriliseres ved 80° C. i 20 minutter. Omsteriliseres ved 80° C. i 15 minutter efter 24 timers forløp.

Blå plommer.

1 kg. plommer
½ kg. sukker
eddik.

De avtørrede plommer legges i en krukke og overhelles med eddik, så meget at den står over. Efter 24 timers forløp helles eddiken fra. Plommene nedlegges lagvis med sukkeret, sukker øverst. Krukken tilbindes.

Plommemarmelade.

1 kg. plommer
¾ kg. sukker.

Det kan være små og simple plommer; disse befries for stener, legges ned lagvis med sukkeret, står til næste dag, settes over ilden og småkoker i 15 minutter. Has i krukker og overbindes når det er koldt.

Hele plommer.

2 kg. plommer
1 kg. støtt sukker.

De avtørrede plommer legges lagvis med sukker i en tørr krukke. Denne settes i en gryte med koldt vann, vannet må stå op til plommene. Fra vannet koker op, blir krukken ennu stående i 20 minutter med lokk over. Krukken tas op, avkjøles og overbindes med blære eller pergamentpapir. Settes atter i vannbad og koker igjen i 20—30 minutter. Istedenfor å koke i vannbad kan krukken med plommene settes i steke- eller bakerovn og stå til plommene er gjennemkokt. Blir plommene ikke ferdige første dag, kan de settes inn igjen næste dag.

Pærer, hermetiske.

Pærer skrelles med hornkniv eller sølvkniv. Legges straks i koldt vann med nogen dråper citronsyre, overdekkes, så luften ikke kommer til. Legges i glass hele med avskrapet stilk eller kløvet i to. Sukkerlake overhel-

les varm, kokt av 400 gr. sukker pr. liter vann. Steriliseres 60 minutter ved 90° C. Omsteriliseres næste dag i 15 minutter ved 100°.

Pæresyltetøi

2 kg. pærer
2 kg. sukker
¼ l. eddik
¾ l. vann
½ stang vanilje.

Eddik, vann, sukker og vaniljen settes over ilden, koker ¼ time, skummes godt. Pærene skrelles, men beholder stilken, legges efter hvert i koldt vann, tilsatt citronsyre, kokes derefter i sirupen til de er møre, hvilket prøves med en trepinne eller sølvgaffel. Efter 2 dagers forløp gis det hele et opkok. Fylles i krukker, tilbindes næste dag.

Paradiseplesyltetøi.

2 l. epler
¾ l. eddik
1 kg. sukker
1 lite stykke kanel
4 hele nelliker.

Eddik, sukker og krydderier koker i 20 minutter; de godt tørrede epler legges i og koker i 10 minutter. Eplene tas op, sausen koker inn ¼ time, helles kokende over eplene; dette gjentas næste dag.

Pærer i tyttebærsaus.

3 l. tyttebær
1 l. vann
1½ kg. pærer
sukker.

Tyttebærene og vannet koker sammen ¼ time, siles. Pærene skrelles, men deles ikke; litt av stilken kan sitte igjen. — Tyttebærsaften måles, settes over ilden; heri koker pærene til de er såvidt møre; tas op, og sausen tilsettes 375 gr. sukker til hver liter saft; koker til sukkeret er godt opløst, skummes og helles varm over pærene, tilbindes straks. Kan ikke opbevares i lengere tid.

Rabarbra i vann.

Flådde stilker skjæres op i 3 cm. lange stykker, deles op langsefter i 2—4 deler efter tykkelsen. Overhelles friskt, koldt vann — hårdt vann og dårlig vann bør kokes og helt avkjøles. — Flaskene korkes foreløbig kun med vattkork; ti stilkene suger noget av vannet. Dagen efter påfylles mere vann, og flaskene korkes og lakkes. De stilker som ikke blir dekket av vann, vil nemlig lett mugne eller skifte farve. Flaskene opbevares mørkt, eller er kjelleren for lys, så pakk inn flaskene.

Hvad benyttes saa stilkene til? Til grøt, til suppe, til syltetøi, marmelader m. m.

Rabarbra med sukkerlake.

De vaskede, flekkede stilker skjæres i 3 cm. lange

stykker, flekkes igjen i 2—4 deler, efter deres tykkelse. Fylles på flasker og overhelles en sukkeropløsning av ½ kg. sukker pr. liter vann. Flaskene korkes og kokes i en kjel med vann i 10 minutter eller steriliseres ved 80° C. i 15 minutter.

Rabarbra på flaske.

Rabarbrastilkene flekkes, skjæres op som ovenfor forklart, legges på rene, tørre, varme flasker, som korkes og straks settes koldt, tørt og mørkt.

Rabarbrasaft.

5 l. rabarbrasaft
1250 gr. sukker.

Stilkene vaskes, skjæres i ganske små stykker og settes over ilden med ¼ l. vann til 5 kg. stilker; koker over svak ild til all saft er utkokt, siles. Saften måles, og til hver liter saft tas 250 gr. sukker — kandis eller crushed. Sukkeret og saften blandes i gryten, og under omrøren skal man la sukkeret smelte, før saften koker op. Koker 10 minutter, skummes og fylles varm på rene, tørre, varme flasker, korkes og lakkes.

Rabarbra og solbær.

3 kg. solbær
1 kg. rabarbra
½ kg. sukker.

Den rensede rabarbra skjæres i 2 cm. lange stykker og blandes med bærene. Legges på glass lagvis med sukkeret. Steriliseres i 20 minutter ved 85°. Omsteriliseres ved 85° i 15 minutter innen 24 timers forløp.

Rabarbramarmelade.

1 l. småskårne stilker
revet skall og kjøtt av 6 appelsiner
750 gr. sukker.

Den rensede, smått opskårne, helst røde rabarbra, det revne skall av appelsinene og det finskårne appelsinkjøtt — intet hvitt — samt sukkeret koker sammen — meget sakte — inntil 2 timer. Appelsinskallet kan også koke 1 time for sig, før det has sammen med det øvrige.

Rabarbrasyltetøi.

1 kg. stilker
¾ kg. sukker
2 dcl. vann.

Stilkene renses, skjæres op 5 cm. lange og forvelles i vannet. Tas op med hulslev og settes over ilden igjen med sukkeret; «trekker» til sukkeret er smeltet. Stykkene må ligge så hele som mulig.

Rabarbra med epler.

½ kg. rå rabarbra
½ kg. kokte, pressede epler
625 gr. sukker.

De vaskede, uskrelte epler skjæres op og koker med ½ dcl. vann til de er møre, presses gjennem hårsikt.

Eplemassen tilsettes den rensede, smått opskårne rabarbra og sukkeret, koker under omrøren til vannet er fordampet og marmeladen jevn. Marmeladen fylles varm i tørre, varme glass. Overbindes når marmeladen er kold. Man kan legge en linklut, dyppet i konjakk, over marmeladen og herpå smelte et tynt lag parafin.

Rabarbra med citron.

2 kg. rabarbra
5 citroner
1½ kg. sukker.

Citronene skrelles, alt hvitt fjernes, og skallene skjæres i fine små strimler; disse kokes møre i litt vann, tilsettes den rensede, finskårne rabarbra, sukkeret og citronsaften; koker inn til jevn marmelade.

Rabarbra og gulerøtter.

½ kg. fine gulerotstrimler
½ kg. finskåren rabarbra
2 citroner
½ kg. sukker.

Alt skjæres fint op og koker sammen til en jevn marmelade. Gulerotstrimlene og citronskallstrimlene kan kokes godt halvmøre i ¼ l. vann før sukker, citronsaft og rabarbra tilsettes.

Ripssaft, sur.

De i godt vær plukkede rips fylles i en krukke, settes i gryte, fylt med vann så høit, at det går ¾ op på krukken, kokes vel, hvorefter saften frasiles gjennem en flonellpose. Den klare saft fylles på rene, tørre flasker, som settes i en gryte, hvori høi i bunnen og koldt vann; koker inntil perler begynner å vise sig i flaskenes hals, optas, korkes straks. harpikses.

Kan holde sig i flere år.

Ripssaft, søt, I.

Bærene knuses, står 4 dager, omrøres ofte. Saften presses fra. Til hver liter saft tilsettes ½ à ¾ kg. sukker. Sukkeret has i den kolde saft; sukkeret må være opløst, når saften begynner å koke; kokes 3 minutter. Fylles varm på rene, varme, tørre flasker, som straks korkes. Korkene må ha ligget i varmt vann eller damp.

Ripssaft, søt, II.

Til hver liter bær tas ¼ l. vann, settes på ilden for å safte sig, får under jevn omrøring et lite opkok; siles gjennem et grovt klæde, står til næste dag; den klare saft helles forsiktig av. Til hver liter saft tas ½ kg. sukker; begge deler helles i syltekjelen, settes over en rask ild, omrøres omhyggelig og koker ½ time, regnet fra det øieblikk da det kommer i kok. Skummes godt, løftes av ilden, fylles paa varme, tørre flasker, korkes og lakkes.

Ripssyltetøi.

1 kg. rensede bær
1¼ kg. sukker
¼ l. vann
¼ stang vanilje.

Sukkeret og vannet koker ¼ time, skummes godt, gryten løftes av ilden, bærene og vaniljen legges i, omrystes godt; settes igjen over ilden og småkoker 10 minutter, bærene tas op med hulslev; saften koker inn i 10 minutter, helles over bærene i fatet, rystes og skummes. — Has i krukker og tilbindes dagen efter.

Ripsgelé.

Bærene fratas stilkene, fylles i en krukke og settes i en kjel med vann; krukken tildekkes og koker til bærene er godt saftet, helles i en pose og henger til næste dag; saften måles, og til hver liter tas 1 kg. sukker og 1¼ dcl. bringebærsaft samt 1 stang vanilje. Koker langsomt, hvorunder skummes godt; prøves på en tallerken om den er stiv, og fylles derpå i kopper eller glass, skyllet med koldt. Står et par dager; overbindes med pergamentpapir.

Rips- og bringebærgelé.

3 deler bringebær
1 del rips.

De rensede bær saftes i krukke (se ripsgelé). Til ½ kg. saft tas ½ kg. sukker og 1¾ dcl. vann. Sukker og vann koker til vannet er fordampet og sukkeret tørt, saften helles i, koker i 8—10 minutter. Helles op i varme krukker eller kopper.

Rognebærgelé.

Bærene knuses og has i krukke; denne settes i en gryte med vann, koker til bærene har saftet sig. Siles gjennem geléklædet; saften måles. Til 1 l. saft tas 1 kg. sukker. Sukkeret fuktes med vannet, og når sukkeret er smeltet og skummet, has saften i. Småkoker, skummes; er ferdig når det stivner ved avkjøling. Prøv om en dråpe henger igjen på skjeen. Saften kan tilsettes med 1 dcl. sur eplesaft.

Rognebærsyltetøi I.

1 kg. rognebær
½ kg. pærer
1 kg. sukker
2 dcl. eddik
2 dcl. vann.

Rognebærene vaskes og legges i eddikvann et par timer; bytt vannet ofte. Bærene tas op og settes over ilden i kokende vann, koker i 3 minutter; legges op på et klæde. Sukker, eddik og vann koker ¼ time, skummes, tilsettes bærene, og når de har kokt op og er skummet, has de skrelte, i skiver skårne pærer i. Koker til alt er mørt.

Rognebærsyltetøi II.

1 kg. bær
1 kg. sukker
¼ stang vanilje
2 dcl. vann
2 dcl. eddik.

Bærene plukkes efter den første frostnatt, renses, ligger i vann 1½ døgn. Sukker, eddik og vann koker til sukkeret er smeltet, bærene og vaniljen tilsettes, koker 10—15 minutter; bærene tas op, og sirupen koker inn i 10 minutter; bærene has igjen i, gis et raskt opkok. Has på glass; syltetøiet overbindes når det er koldt.

Istedenfor vanilje kan man ta ½ citron, der skjæres i tynne skiver og koker sammen med bærene.

Solbærgelé.

1 kg. solbær
½ l. vann
sukker.

De rensede bær og vannet koker til bærene har saftet sig, siles. Til hver liter saft tas 1 kg. sukker. Sukkeret må være smeltet i saften, før denne koker op. Koker ca. 8 minutter, skummes.

Solbærsaft.

6 l. solbær
3 l. vann
sukker.

De rensede bær og vannet koker til bærene har saftet sig, siles. Til hver liter saft tas 375 gr. sukker; dette koker ¼ time, skummes, helles varm på tørre, varme flasker, korkes, lakkes.

Solbærsyltetøi.

½ kg. bær
375 gr. sukker
1¼ dcl. vann.

Vannet has først i kjelen, og de rensede bær legges ned lagvis med sukkeret, småkoker til intet skum viser sig mere. Bærene tas op med en hulslev, og saften kokes inn 10 minutter. Bærene has igjen i kjelen, som rystes noget, helles i krukker, overbindes straks.

Stikkelsbærgelé.

4 l. bær
1 l. vann
½ stang vanilje
sukker.

De rensede bær kokes med vannet til de går itu, siles. Til hver liter saft tas 1 kg. sukker. Dette med vaniljen kokes over svak varme, skummes og behandles for øvrig som ripsgelé.

Stikkelsbærsaft.

6 l. bær
1 l. vann
sukker.

Bærene utkokes i vannet, siles, måles. Til hver liter saft tas ½ kg. sukker, kokes 10 minutter, skummes godt, helles varm på tørre, varme flasker, korkes, lakkes.

Stikkelsbærsyltetøi.

½ kg. bær
375 gr. sukker
¼ dcl. konjakk.

De modne, rensede bær legges lagvis med sukkeret i syltekjelen, koker ¼ time. Nu helles konjakken over; bærene tas op med hulslev og legges i krukker; saften kokes inn ¼ time og helles varm over.

Stikkelsbær, hermetiske.

Bær
1 l. vann
300 gr. sukker.

De rensede, tørre bær has på glass, overhelles sukkerlaken, kokt av 1 l. vann og 300 gr. sukker. Lokk settes på glasset, som settes i en gryte med lunkent vann. Steriliseres ved 75° i 15 minutter. Vannet opvarmes langsomt, ellers vil bærene miste for meget saft, og for multers, jordbærs og bringebærs vedkommende vil farven bli blass ved for hurtig ophetning. Omsteriliseres næste dag i 15 minutter ved 75°.

Stikkelsbær på flasker.

Bærene befries for stilk og blomst, skylles, tørres, fylles på vide, tørre flasker som korkes og lakkes, omvikles med høi, settes i en gryte med koldt vann, koker ½ time. Står i gryten til de er kolde. Når bærene skal benyttes, er det nok å røre dem med sukkeret; de behøver ikke å kokes.

Stikkelsbær, hele.

Legg de rensede, umodne bær på rene, tørre flasker. Støt bærene sammen ved å banke under flasken; hell det kokte, kolde vann over. Kork og lakk. På samme måte behandles solbær.

Tomatsyltetøi.

½ kg. grønne tomater
½ kg. sukker
¾ dcl. eddik
¾ dcl. vann
¼ stang vanilje.

Tomatene avtørres, kokes i eddik og vann — halvt av hvert og så meget at det nettop står over dem —, til man lett kan trekke skinnet av (ca. 5 minutter). Alt helles i et fat og står til næste dag. Skinnet tas av, og tomatene deles i 2—4 deler efter størrelsen. Sukker, vann, eddik og vanilje koker til sirup, d. v. s. til det er skummet og ganske klart. Tomatene has i og koker i 4 minutter. Alt helles op til næste dag, gis da et opkok, tomatene tas op med hulslev — få saften godt fra —, og saften småkoker ½ time. Helles varm over tomatene, som er lagt i krukker. Tilbindes dagen efter.

Tranebærsaft.

2 l. bær
1 l. vann
sukker.

De rensede, vaskede bær settes over ilden med det kolde vann, koker til bærene er godt utkokt. Siles, måles, og til hver liter saft tas ½ kg. sukker. Saft og sukker koker sammen ¼ time, skummes, helles på flasker, som korkes og lakkes.

Tranebærkompott I.

¼ l. vann
400 gr. sukker
1 l. tranebær
¼ vaniljestang.

Vann, sukker og de rensede tranebær koker under lokk med vaniljestangen i 20 minutter; skal ikke røres i. På denne måte blir skallet mindre seigt, og syltetøiet blir stivt når det blir koldt.

Tranebærkompott II.

1 kg. tranebær
1 kg. sukker
2 dcl. koldt vann.

Vannet og de rensede bær settes over ilden, og når det koker, has fjerdedelen av sukkeret i; strø det over uten å røre. La det koke op igjen, tilsett en annen fjerdedel av sukkeret, og således videre til alt sukkeret er kommet i. La det koke sakte op og rør ikke. — Hell det straks op.

Tranebærgelé.

Ha bærene i en høi, tildekket krukke — 1 l. bær, 2 dcl. vann —, sett denne i en gryte med så meget koldt vann, at vannet når over bærene i krukken. Når bærene har saftet sig godt, siles de, og til geléen tas

½ kg. saft
½ kg. sukker
2 dcl. vann.

Sukkeret smeltes med vannet over svak varme; når vannet er fordampet, helles saften i; småtrekker under omrøring i 10 minutter. Helles op i gelékopper eller glass, vætet med konjakk eller koldt vann.

Tyttebærgelé I.

7 l. tyttebær
1 l. koldt vann
ca. 2½ kg. sukker.

Bær og vann koker i 5 minutter. Saften siles fra, gis et opkok, skummes og løftes av ilden. Til hver liter saft tas 1 kg. sukker; rør dette til samme kant i 5 à 10 minutter mens saften er rykende varm.

Tyttebærgelé II.

7 l. bær
1 l. vann
sukker
1 stang vanilje.

Bær og vann småkoker ½ time, siles. Saften måles, og til 1 l. saft tas 1 kg. sukker (klippet raffinade). Has i fat tillikemed vaniljen, og røres til samme kant uten ophør ½—1 time. Has i krukker, overbindes dagen efter.

Rørt tyttebærsyltetøi.

5 l. bær
2½ kg. sukker.

Rens bærene og ha dem i et fat sammen med sukkeret; rør det til samme kant i 2 timer. Ha det i en stor krukke, som tilbindes. Hver gang man tar av krukken, bør man røre nogen ganger omkring i den.

Syltetøiet vil nok holde sig om man kun rører det ½ time, men det blir langt fra så godt. «Mere sukkersmak.»

Tyttebærsyltetøi.

5 l. bær
2½ kg. sukker
1 stang vanilje
1 l. opskårne epler.

De rensede, vaskede bær legges lagvis med sukkeret i kjelen, tilsettes vaniljen og settes over ganske svak varme; når sukkeret er såvidt smeltet, has de skrelte, opskårne epler i. Koker til eplene er møre, fylles i varme, tørre krukker.

Tyttebær med frukt.

5 l. tyttebær
3 kg. sukker
½ kg. epler
½ kg. pærer
½ kg. plommer
1 stang vanilje
50 gr. sukat.

Sukkeret og de rensede tyttebær røres over ilden til sukkeret er smeltet; så tilsettes de skrelte, overskårne epler, pærer, plommer, hvorav stenene er tatt ut, 1 stang kløvet vanilje og sukaten, skåret i fine strimler. Det hele koker til pærer og epler er møre. Overbindes straks.

Tyttebær, hele.

Utsøkte, rensede bær legges i en krukke, overhelles kold saft, krystet av de mindre pene bær og kokt med ¼ kg. sukker til hver liter bær.

Tyttebær, ukokte.

Utsøkte, rensede bær has på krukker, overhelles med den kolde saft, kokt av de mindre pene bær; saften må stå godt over. Istedenfor saft kan man fylle kokt, koldt vann over.

Tyttebær på flasker.

Utsøkte, rensede bær legges paa rene, tørre flasker. En kork av renset vatt sættes i, og der bindes over pergamentpapir.

Tyttebærsaft, søt.

2 l. bær
1 l. vann
sukker
¼ stang vanilje.

De rensede, vaskede bær kokes med vannet til de er godt utkokt, siles, måles, og til hver liter saft tas 375 gr. sukker; kokes i 10 minutter, skummes, fylles varm på varme, tørre flasker, korkes, lakkes.

Tyttebærsaft, sur.

2 l. bær
2 l. vann.

De rensede, vaskede bær kokes med vannet til de er godt utkokt, siles, fylles varm på tørre, varme flasker, korkes, lakkes.

Tyttebærgrøt.

1 l. bær
2½ dcl. vann
375 gr. sukker.

De rensede, vaskede bær gis et opkok i det kokende vann, tilsettes sukkeret og småkoker ¼ time. Fylles på krukker.

Blandingssafter.

Solbær- og ripssaft.

1 l. solbær
3 l. rips
1 l. vann
½ kg. sukker pr. l. saft.

Bærene kokes med vannet, siles. Saften kokes som almindelig.

Tyttebær-og heggebærsaft.

1 l. heggebær
2 l. tyttebær
2 l. vann
375 gr. sukker til hver l. saft.

Bærene koker med vannet, siles. Saften kokes som almindelig.

Fruktsaft.

1 l. solbær
1 l. bringebær
3 l. stikkelsbær
4 l. rips
½ kg. sukker til hver l. saft.

Ha bærene i en krukke, sett denne i en gryte med vann. Sil alt i sileklædet når bærene har saftet sig, mål saften. Sukkeret opløses i saften før denne koker; kok 4 à 5 minutter, skum og fyll saften på flasker.

Bær, opbevart i vann.

Bærene må være friske, tørre og ikke vise spor av tegn til gjæring. Flaskene tørre, rene og klare. Bærene fylles tett på flaskene, påhelles koldt, friskt vann, korkes og gipses. Dypp det øverste av flaskehalsen i pulverisert gips, utrørt i koldt vann til en tykk velling. — Opbevares best i en tørr kjeller. Blåbær, kirsebær, rabarbrastilker, solbær, stikkelsbær, tyttebær opbevares på denne måte.

Fruktmos uten sukker.

Frukten renses og kokes med litt vann, presses gjennem presse, fylles på flasker, disse korkes og steriliseres. Korkene bindes over med hyssing eller ståltråd. Steriliseres ved 100° i 20—30 minutter. Når flaskene tas op, lakkes korkene. Fruktmosen benyttes til supper, kremer, kaker o. s. v. I rike fruktår er denne innkoking av fruktmos uten sukker av den største betydning.

Tørring av frukt, røtter og grønnsaker.

Ved tørring nedsettes produktenes vanninnhold fra 80—90 til 10—20 %. På landet kan man tørre i bakerovnen, i byene kan man sette tørkehyllene op på komfyren og op på hinannen. Man får arbeidet små, 5 cm. høie trerammer, avpasset efter komfyren; rammene er forsynt med fortinnet jerntrådnett eller i mangel herav med tynt tøi, gamle gardiner f. eks. Man legger mursten på komfyren under rammens fire hjørner og stiller rammen herpå, således at varmen ikke ødelegger treverket; rammene stilles nu på hinannen med et lite korkstykke under hvert hjørne, således at luften kan cirkulere mellem de forskjellige rammer. Rammer med frukt og grønnsaker settes inn nedenfra, således at den først innsatte flyttes op når en ny hylle skal settes inn; rammer med bær derimot settes inn ovenfra og uttas som tørret i den nederste. Man kan få kjøpt mindre tørreapparater, passende til å stille op på komfyren. Der finnes også utmerkede elektriske tørreapparater.

Grønnsaker bør som regel forvelles før tørringen; herved vinner de i velsmak og beholder farven bedre, likesom man forhindrer «høismak». Man forveller enten i vann eller i damp; efter forvellingen legges grønnsakene direkte tynt utover tørrerammene. Temperaturen bør som regel holdes ved 90—60°. Sterkest i begynnelsen av tørringen og så synke efter nogen minutter. Ovnsvarmen kan måles ved å legge termometer inn sammen med produktene. Grønnsakene bør, før de skal brukes, skylles, legges i koldt vann natten over og koke i utbløtningsvannet.

Tørrede epler.

Kjernehuset utstikkes, eplene skrelles og skjæres tversover i knapt 1 cm. tykke skiver, legges efterhånden i vann tilsatt 1 teskje salt eller litt opløst citronsyre til 1 l. vann. Tas op med hulslev, legges i emaljert kjel og damper i 2 minutter, legges så hurtig og så varme som mulig i enkelt lag på rammen, settes inn på underste hylle, og temperaturen holdes ved 90 à 100° C. Tørrer man inni ovnen og der ingen ventil er på ovnsdøren, må denne stå litt på klem, forat den rå damp kan slippe ut. Eplene er ferdigtørret, når ingen saft kommer frem når man klemmer på dem. Epleskallet brukes til gelé, saft eller fruktsmør.

Pærer, tørrede.

Pærene skrelles, deles i 2 eller 4 efter størrelsen, stilken beholdes, men skrapes. Pærene forvelles i vann, tilsatt ½ kg. sukker til 1 l. vann, legges straks på tørrerammen, settes nederst i tørreovnen; temperatur 90—120° C. Tørres på 6—12 timer.

Plommer.

Plommene lufttørres et par dager, legges på tørreramme med stilken op, settes øverst i ovnen ved en temperatur av 40—50° C., som mot slutningen kan stige til 70°.

Kirsebær.

Bærene settes øverst i tørreovnen og om mulig samme dag de plukkes, hvis de er høstet i fuktig vær. Plukkes de derimot i tørt vær, og bærene er ganske feilfrie, kan de soltørres et par dager før de settes i tørreovnen. Tørres ved 50° C., stigende til 70. Tørres på 6—9 timer.

Blåbær.

De friske, feilfrie bær lufteller soltørres først i 3 dager, innlegges øverst i tørreapparatet 4 til 6 timer.

Solbær, ripsogstikkelsbær behandles som blåbær.

Nyper.

Nyper tørres hele eller deles i to og renses. Innlegges straks øverst i tørreovnen; tørres ved en temperatur av 50° C., stigende til 80° C. Nyper kan også koke et par minutter og derefter straks tørres ved 80—90° C.

Bønner.

De snittede bønner forvelles, legges straks utover tørrerammen og tørres ved 80—60° C. i ca. 2—2½ time. Aspargesbønner og voksbønner skjæres på skrå i ca. 2 cm. brede stykker.

Velske bønner.

De rensede bønner forvelles i 10—15 minutter; tørres ved 80—90° C.

Erter.

Ertene sorteres samvittighetsfullt efter størrelsen, forvelles i 5 l. vann, tilsatt 30 gr. sukker og 15 gr. salt, i 3—5 minutter, avkjøles, legges på klæde og derefter straks utover tørrehyllene; tørres ved 60° C. i 3—4 timer.

Rabarbra.

Rabarbraen renses og deles op i 3 cm. lange stykker; den deles efter tykkelsen i 4—8 deler. Tørres ved 60° C. i ca. 6 timer.

Spinat.

Spinat befries for de grove ribber, tørres uten forutgående forvelling. 80° C. ned til 60°.

Persille.

Dyppes i kokende, saltet vann ½ minutt, avkjøles i koldt vann, legges straks på tørrerammen. Tørres ved 80° C. ned til 60° i ca. 4 timer.

Karvekål.

Karvekål behandles som persille.

Røtter

som gulerøtter, pastinakkrøtter, selleri m. m. vaskes, skrapes og skjæres i strimler, forvelles i 5—8 minutter, avkjøles i koldt vann og tørres straks ved 80—90° C. ned til 60° C. Selleri i 1½ time, pastinakkrøtter i 2 timer, gulerøtter i 3 timer.

Poteter, tørrede.

Gode poteter vaskes og dyppes raskt i kokende vann; skallet flåes av. Skjæres i skiver, legges i saltlake, 1 spiseskje salt pr. l. vann, forvelles derefter 5 minutter, legges på tørrehyllen og tørres ved 90—60° C.

Kål

renses, skjæres i strimler, forvelles ved damp i 18—20 minutter eller i vann 4—6 minutter. Tørres ved 80—90° C. ned til 60° C. i 4—6 timer.

Tørrede grønnsaker opbevares på et tørt sted i lerretsposer eller blikkbokser.

Saltning av grønnsaker.

Saltningen foregår best i store krukker eller butter. I bunnen legges salt, derpå grønnsaker og så videre lagvis. Man beregner 300 gr. salt til hvert kg. grønt.

Aspargesbønner, saltede.

Legges natten over i så sterk lake at et egg flyter. Legges op på et klæde, strengles, legges lagvis med salt i krukker. 3 l. salt til 1000 bønner. Et linklæde legges over, og herpå et trelokk med huller i; press på. Skyll klædet i varmt vann hver gang der tas av krukken.

Bønner, snittede.

½ kg. bønner
250 gr. salt.

Bønnene strengles, vaskes, snittes ganske fine og ned-

strøes i krukker lagvis med saltet. Press på; hullet trebunn, som ovenfor.

Sukkererter, snittede.

Ertene vaskes, tørres, strengles og snittes tversover litt på skrå. Nedlegges lagvis med salt, press legges øverst. Næste dag helles laken fra, idet man kryster godt, og ertene nedlegges igjen i krukke lagvis med kjøkkensalt. Press legges på, og krukken overbindes.

Sukkererter, saltede.

600 gr. erter
6 dcl. salt
3 dcl. sukker.

Ertene vaskes, tørres, strengles og skjæres i 2 à 3 deler på skrå; legges i krukke lagvis med salt og sukker. Næste dag helles laken fra, gis et opkok, avkjøles og helles over. Press på.

Gressløk

vaskes, skjæres og nedlegges i krukker, lagvis med litt salt og litt sukker. Til 3 spiseskjeer salt tas 1 spiseskje sukker.

Persille

vaskes, hakkes fin og nedstrøes i krukker lagvis med salt og litt sukker.

Persille kan også nedsaltes hel; den kan da legges over saltede erter eller bønner med pergamentpapir imellem.

Agurksalat til opbevaring.

Faste agurker med få kjerner skrelles og skjæres i løvtynne skiver; disse legges lagvis med salt i en krukke; krukken står til næste dag; laken helles fra. Agurkskivene fordeles i mindre glass eller krukker og nedstrøes med mere salt. Tilbindes med pergamentpapir næste dag. — Er en krukke åpnet, må alt benyttes på én gang.

Grønnsaker, hermetiske.

Grønnsakene må være friske, og de må renses og skylles godt. De forvelles i vann, tilsatt 10 gr. salt til 1 l. vann, avkjøles i koldt vann, legges op på et klæde for å renne av noget, legges derefter straks på glass.

Saltlake: 20 gr. salt til 1 l. vann, hvis grønnsakene er forvellet i damp. 10 gr. salt til 1 l. vann, hvis grønnsakene er forvellet i salt vann. Laken skal koke i 10 minutter og helles kold over grønnsakene.

Glem ikke å omsterilisere alle grønnsaker efter 24 timers forløp ved 100° C. i 15 minutter

Asparges, hermetisk.

Aspargesene skrapes forsiktig fra toppen og nedover, det seige skjæres fra. Legges i friskt, koldt vann ½ time; vannet byttes hvert tiende minutt. Aspargesene forvelles, idet de

stilles rett op og ned i gryten, så hodene ikke kommer under vann. Koker 5 minutter i forvellingsvannet, 1 liter kokende vann og 10 gr. bordsalt; legges derefter i koldt vann i 5 minutter. Aspargesene legges nu i glasset med toppen først inn; nykokt, kold saltvannsopløsning helles over — samme forhold av vann og salt som til forvellingsvannet. Steriliseres 1 time ved 100° C. Omsteriliseres efter 24 timers forløp ved 100° C. i 15 minutter. Benyttes sylteglasset «Norge», skru da lokket noget tettere til efter kokingen.

Suppeasparges.

Aspargesene skrapes, deles i mindre stykker og legges i koldt vann ½ time; dette vann frahelles, og aspargesene overhelles med kokende, saltet vann, 10 gr. bordsalt til 1 l. vann; står tildekket med dette i 6 minutter. Aspargesene legges på glass, overhelles nykokt, kold saltvannsopløsning. Koker 90 minutter ved 100°. Omsteriliseres.

Mangold.

Stilkene befries for blade og skylles godt, forvelles i 8 minutter i saltvannsopløsning, 20 gr. salt til 1 l. vann; skylles over med koldt vann og legges på glass. Overhelles lake, kokt av 20 gr. salt til 1 l. vann. Steriliseres ved 100° C. i 60 minutter. Omsteriliseres.

Voksbønner.

Den beste måte å opbevare voksbønner på er å koke dem hermetisk. De kokes i 4 minutter i kokende, saltet vand — 10 gr. salt til 1 l. vann —, avkjøles derpå i koldt vann, legges i glass eller krukker, og følgende kokte, kolde lake helles over dem: 1 l. vann, 10 gr. salt. Steriliseres ved 100° C. i 60 minutter. Omsteriliseres.

Aspargesbønner.

Bønner, ca. 200
2 l. vann
50 gr. salt.

Bønnene strengles, vaskes, gis et opkok i kokende vann, legges i krukker eller glass, påhelles det varme, kokte, saltede vann. Krukkene lukkes hermetisk, settes i varmtvannsbad og steriliseres 60 minutter ved 100°. Omsteriliseres.

Blomkål.

Faste, hvite blomkålhoder renses godt, legges i vann 5 timer, vannet byttes hver time. Settes over ilden i godt lunkent, saltet vann — 5 gr. salt til 1 l. vann —; i det øieblikk vannet koker, tas gryten av; står med lokk på i 5 minutter; overhelles med koldt vann. Legges på glass og overhelles med følgende

kokte, varme lake: 1 l. vann, 15 gr. salt. Glassene tillukkes hermetisk, kokes i varmtvannsbad. Steriliseres 60 minutter ved 100°. Omsteriliseres.

Erter, grønne.

De pillede erter skylles i koldt vann og kokes i 2 minutter i kokende vann med 1 teskje salt og 1 knivsodd natron. Vannet helles fra, og ertene skylles straks i koldt vann. Legges på glass, overhelles lake, kokt av 15 gr. salt og 1 l. vann. Glassene lukkes og steriliseres 100 minutter ved 100°. Efter 1 døgns forløp omsteriliseres de i ½ time ved 100°. Opbevares på et mørkt og kjølig sted.

Pillerter

kan også has rå på flasker og derefter kokes i 2 timer ved 100°. Omsteriliseres.

Tomater, hele.

Faste, like store tomater avtørres, dyppes i kokende vann, befries for skall, skylles hurtig over og legges i glass, overhelles med følgende kokte, avkjølede lake: 1 l. vann, 25 gr. salt og 10 gr. sukker. Lukkes hermetisk og steriliseres 10 minutter ved 85°. Omsteriliseres i 10 minutter ved 85°.

Tomatpuré.

1 kg. tomater.

Tomatene tørres i et fuktig klæde, brytes i stykker, bruk ikke kniv, røres over ilden. Når de er godt utkokt, gnides de gjennem en hårsikt, koker igjen under omrøren i 20 minutter, fylles på flasker, som lukkes hermetisk. Steriliseres ved 85° i ½ time. Omsteriliseres ved 85° i 15 minutter.

Champignons.

Champignonene renses, legges straks i koldt vann, tilsatt litt citronsaft eller salt. Legges derefter i emaljert gryte med litt kokende vann og citronsaft. Til ½ l. vann 1 teskje citronsaft; vann kan stå 1 cm. høit i kjelen. Trekker under lokk i 5 minutter. Tas op av vannet, dyppes i koldt vann, legges på glass. Kold saltvannsopløsning, 20 gr. salt til 1 l. vann, helles over. Steriliseres i ½ time ved 100°. Omsteriliseres i 15 minutter ved 85°.

Macedoine.

Gulerøtter, pillerter, persillerøtter renses, utskjæres med små former og koker hver for sig i saltet, kokende vann. Grønnsakene blandes og has på glass eller krukke, overhelles med følgende kokte, skummede, kolde lake:

1 l. vann
1 spiseskje salt

Glassene lukkes hermetisk, steriliseres i varmtvannsbad 90 minutter ved 100°. Omsteriliseres ½ time ved 100°.

Karvekål.

Kålen skylles godt i flere vann, forvelles i 10 gr. salt til 1 l. vann i 5 minutter, skylles i koldt vann, hakkes fin, fylles på glass. Steriliseres ved 100° C. i 1 time. Omsteriliseres ved 100° i 15 minutter.

Spinat, hermetisk nedlagt.

1 tallerkenfull spinat
1 l. vann
10 gr. salt.

Bruk unge blade. Vaskes i koldt vann, og der byttes vann flere ganger; ta stilkene vekk; en kjøkkensaks er grei til dette bruk. Forvell spinaten 5 minutter i saltvannsopløsningen; optas, legges i koldt vann i 5 minutter, tas op på dørslag, vannet klemmes av med en treskje, hvorefter spinaten hakkes ganske fin, fylles på glass og steriliseres 1 time ved 100°. Omsteriliseres ved 100° i 15 minutter.

Unge blade av mangold behandles på samme måte som spinat.

Purre.

De godt rensede purrer, avskåret de ytterste blade og røttene, forvelles i vann i 5 minutter, avkjøles, legges på glass og steriliseres ved 100° C. i 40 minutter. Omsteriliseres ved 100° i 15 minutter.

Gulerøtter.

Gulerøttene børstes, vaskes, gnides i et klæde med grovt salt, skylles i rent vann og forvelles i 5 minutter i saltet vann, 10 gr. salt til 1 l. vann, avkjøles straks i koldt vann og legges på glass. Overhelles saltlake og steriliseres ved 100° C. i 45 minutter. Omsteriliseres i 15 minutter ved 100°.

Poteter, hermetiske.

Jevne, små poteter vaskes godt og skrelles. Dampkokes med litt salt i 10 minutter. Optas, avkjøles og legges på glass. Kold saltlake helles over, og de steriliseres ved 100° i 20 minutter. Omsteriliseres ved 100° i 15 minutter. Når de skal benyttes, koker potetene i sin egen lake ca. 5 minutter.

Agurker.

Agurker legges i så sterk saltlake, at et egg flyter; optas, avtørres og legges i krukker. Til 100 agurker 1 l. eddik, 125 gr. sukker, 4 løk, 2 hylster spansk pepper, 1 skje hel, gul sennep, 5 stykker langpepper. Kokes op og helles kokende over agurkene.

Agurker, lake-.

Middelsstore agurker legges 24 timer i vann; tas op og tørres av.

Til 4 l. agurker kokes en lake av:

3 l. vann
200 gr. salt
½ l. eddik
40 gr. vinsten
35 gr. alun
pepperrot
dill
kirsebærblade
solbærblade.

Laken helles kold over agurkene; disse er lagt lagvis i krukke og omviklet med bærbladene samt krydderiene og dill; et stykke lerret bredes over, og lett press legges på. De første 14 dager settes de på et varmt sted; senere på et kjøligere sted. — Efter 3 à 4 ukers forløp er de ferdige til å benyttes. Kok laken op, hvis der viser sig mugg.

Agurker, salte-.

Agurker
dill
kirsebærblade
1 l. vann
45 gr. salt
10 l. kokende vann
1½ l. eddik
½ l. salt.

Middelsstore agurker legges i koldt vann 1 à 2 dager, tørres godt, legges i krukke, hvis bunn er dekket med et tykt lag dill.

Kirsebærblade legges inn mellem agurkene. Krukken dekkes til med et trelokk; gjennem et lite hull i dette helles en opløsning av 1 l. vann til 45 gr. salt. Av denne blanding benyttes så meget at agurkene dekkes. Mere saltvann påfylles de følgende dager efter behov. Nu korkes hullet i lokket, krukken settes i kjelleren, og agurkene er ferdige til bruk efter 6 à 8 ukers forløp.

Vil man ha agurkene sure, legges de i krukke, der dekkes med trelokk, efterat saltvannet er helt over, står i kjøkkenet eller på et annet varmt sted 8—14 dager. Eller man kan tilsette eddik og blander da i 10 l. kokende vann 1½ l. eddik og ½ l. salt. Dette blandes godt, står til saltet er opløst.

Opbevaring av agurker til salat.

Agurker
salt
vineddik
matolje.

Nyplukkede, helst kjernefrie agurker skrelles, skjæres i skiver, bestrøes med salt, står ½ time, tørres på et rent klæde, bredes godt utover dette; et annet klæde legges over, og der legges press på. Dette gjentas i et tørt klæde til agurkskivene er ganske tørre. Agurkskivene legges nu i en stenkrukke, der kun fylles halvt, overhelles eddiken og herover igjen et par centimeter tykt lag olje. Krukken tilbindes med blære og opbevares på et koldt sted.

På denne måte holder agurkene sig i lang tid. Når salaten skal benyttes, tillages den med frisk eddik, frisk olje og pepper, eller man kan benytte en eller annen salatsaus.

Asier.

Agurkene skrelles, deles langsefter i to, og alt det innvendige — kjerner og bløtt — tas ut med sølvskje. Asiene gnides inn med bordsalt, står til næste dag og tørres av. Kokende eddik helles over dem, står tildekket til næste dag, da eddiken helles fra, kokes op og helles kokende over igjen. Tredje gang has asiene i og gis et knapt opkok; tas op, legges i krukker, og eddiken kokes i 5 minutter med løk, pepperrot, spansk pepper, et par stykker langpepper, dill og ¼ kg. sukker til 1 l. eddik. Slåes over asiene.

Asier, sure.

Store agurker skrelles tynt, deles, og kjernene uttas med en sølvskje. Deles i store stykker, som gnides inn med bordsalt, legges tett på hverandre, står i 24 timer. — Tas så op, og saltet strykes godt av, legges i en krukke og overhelles med kokt, kold eddik, hvori has litt sukker, et par løk og litt dill.

Asier, søte.

Store agurker skrelles tynt, deles, og kjernene uttas med en sølvskje. Deles på langs i to; drysses med salt og står til næste dag. En lake kokes av: 1 l. eddik, 100 gr. sukker, 10 gr. langpepper, 10 gr. hel, hvit pepper, 10 gr. hel, gul sennep, 1 hylster spansk pepper, dill, 4 små løk. Sennepen bindes inn i en tøipose. Når dette koker op, legges asiene i, koker i 2 minutter; legges like i krukker. Eddiken gis igjen et opkok og helles over.

Pickles.

100 små agurker børstes i koldt vann og legges i saltlake natten over. Laken må være så sterk, at et egg flyter. Blomkål, gule og hvite røtter, aspargesbønner og pillerter renses og kokes halvmøre, hver for sig i saltvann (1 toppet teskje salt til hver liter vann), legges op på et klæde forat vannet kan renne godt av. Grønnsakene skjæres op og legges med agurkene samt blomkål i glass eller krukker tillikemed litt hel muskatplomme, sølvløk, hel sennep, hel, hvit pepper, ganske lite hel spansk pepper, klippet i smale strimler og utvannet. Overhelles med kold, kokt eddik. Korkes eller overbindes med pergament.

Portulakk.

1 kg. portulakkstilker
1 kg. sukker
½ l. eddik
1 lite stykke hel kanel
4 à 5 hele nelliker.

Bladene og de tynne stilker tas vekk; de tykke vaskes, skjæres like lange og buntes sammen, legges i kokende vann og koker til de er såvidt møre, legges op i et klæde, forat vannet kan trekke godt av. Legges i krukke med nellik og kanel. Sukkeret og eddiken koker til det er klart, avkjøles og helles over portulakken. Når dette har stått nogen dager, tas stilkene op; sausen får igjen et opkok, avkjøles og helles atter over stilkene. Dette gjentas 2 à 3 ganger. Overbindes.

Rødbeter.

Rødbetene vaskes godt, gis et opkok i kokende, saltet vann, stekes derefter ferdige i ovnen i en panne med ganske lite vann i bunnen, må ikke stikkes i under kokingen. Når de er kokt, skrelles de, skjæres i litt tynne skiver: legges lagvis i krukke med litt karve. ½ l. eddik, 100 gr. sukker kokes sammen til sukkeret er opløst. Helles kokende over røttene. Overbindes med det samme.

Løk, søtsyltet.

Små løk — sølvløk — skrelles og kokes sakte i vann 10 à 15 minutter; legges i en krukke uten vannet. ½ l. eddik, 100 gr. sukker, litt hel pepper og 3 à 4 laurbærblade kokes sammen til sukkeret er opløst. Avkjøles godt og helles over løken. — Tilbindes straks.

Gresskar som sukat.

Gresskarene skrelles, kjernehuset uttas, og gresskarene deles op i litt store stykker, står 1 døgn i en lake, laget av 1 l. vann, ½ l. eddik og 50 gr. salt. Tas op og legges på et klæde for å dryppe godt av. En sukkerlake kokes av ½ kg. sukker og 3 dcl. vann, og heri kokes stykkene til de blir fullstendig møre. Legges straks i en sukkersaft, kokt av ½ l. vann og 1 kg. sukker, gis såvidt et opkok, helles op, står i 2 dager. Saften helles fra og koker inn i 10 minutter, helles over gresskarene, står i 3 dager, innkokes atter, dette gjentas i det hele 4 ganger. Tilsist tas frukten op, avdrypper, tørres ved svak varme — 60° C. — til den er *ganske* tørr. Vendes i grovt sukker og er ferdig til bruk. Opbevares i krukke; fint sukker strøes mellem lagene.

Gresskar med ingefær.

Gresskaret vaskes, tørres og skjæres i litt store stykker; disse trykkes i et klæde, inn-

til de er tørre, og veies så; til 1 kg. gresskar tas 30 gr. hel ingefær, som avvaskes og koker under lokk ¼ time i ½ l. vann; derefter has 4 dcl. eddik og 1 kg. sukker (crushed) i vannet; dette koker til sukkeret er smeltet, og det er godt skummet; gresskarstykkene has i, og det koker med et par opkok i 4 à 5 minutter, hvorefter det optas og legges i krukker. Saften skal derefter koke tillikemed ingefæren i 8 à 10 minutter, eller inntil den er jevn og skummet; helles så varm på gresskaret, som dekkes med et klæde og står i 8 dager. Settes over ilden, og når gresskaret har fått et opkok, tas det op og legges i krukker. Saften koker med 125 gr. sukker til hvert kg. gresskar til den er jevn, helles varm over. Tilbindes straks. Til f.eks. 3 kg. gresskar behøver man kun å ta dobbelt av eddik, sukker o.s.v.

Rabarbrasmør.

1 kg. stilker
¾ kg. sukker
1 teskje støtt ingefær
saft av 1 citron.

De rensede stilker skjæres ganske smått op og koker med ingefær eller citron i ca. 2 timer.

Eplesmør.

1 kg. epler
2 dcl. vann
sukker.

De skrelte epler skjæres ganske smått op, koker med vannet til de er aldeles utkokt, tilsettes sukker efter smak.

Gresskarsmør.

Har man med et rundt jern stukket ut «potetkuler» av et gresskar og syltet dem med ingefær på vanlig måte, har man meget godt av gresskaret igjen. Den utstikningen er nemlig uøkonomisk, men tar sig godt ut på et par glass til selskapsbruk. Det tiloversblevne benyttes således: Skjær det smått op og kok det under omrøren ganske mørt. Vei det nu og ta akkurat halvt så meget sukker; småkok det ½ time og tilsett efter smak enten citron eller ingefær. Bruk da citronsyre eller et stykke hel ingefær, som koker med.

Gulerotsmør.

½ kg. gulerøtter
2 citroner
vann
750 gr. sukker

De rensede røtter og citronskallet skjæres i fine, 2 cm. lange strimler, kokes møre i vannet; vannet må stå over røttene. Når røttene er møre, helles vannet fra, kun ¼ l. beholdes, og heri opløses sukkeret, tilsettes røttene og citronsaften. Koker over svak varme og under omrøren til marmeladen ved avkjøling stivner.



Vinlegning, likører etc.

Vinankeret må være absolutt rent; et anker som har vært benyttet til konjakk eller sprit, må man se å skaffe sig fra først av. Har ankeret lenge stått ubenyttet, settes det i sodatrekk et døgn; vannet slåes av, og man svovler det. Hell først 10 l. kokt vann på ankeret og slå 80 gr. svovelsyre deri, fyll det med vann, står til næste dag, tømmes, skylles flere ganger med kokt, koldt vann.

Det er bedre å behandle ankeret med svovelvann eller kalkvann enn å enerlåge det. Hvis kalkvann brukes, hell da vann på lesket kalk til man får en kalkmelk, la det stå på ankeret 1 døgn, skyll det med lunkent og koldt vann, inntil vannet ingen avsmak har. Glassballong skylles med sodavann, med svovelsyrevann og efterpå med rent, kokt, avkjølet vann.

Spunset og korken til ankeret bør kokes i smeltet, tørr parafin for å bli absolutt tett; nu brukes imidlertid mest gjærspuns; dette fylles halvt med glyserin eller vann, tettes omkring med smeltet, tørr parafin. Er forbindelsen tett og vinen i gjæring, vil luftblærer stige op under den frie ende av røret. Røret skal gå ½—1 cm. nedenfor korken, men ikke berøre vinen.

Vin tappes på absolutt rene flasker, vasket med sodavann og godt skyllet, alt vann av. Tapningen foregår gjennem hevert.

Nye korker må benyttes; disse dampes og settes i flaskene med korkemaskin. Flaskene lakkes eller overbindes med ståltråd, påsettes vignett med navn og årstall. Lakkede flasker bør stå, ulakkede må ligge i kjelleren.

Det tømte anker fylles straks med koldt vann, svovles, skylles i flere vann, tømmes, korkes og opbevares til næste gangs bruk i en tørr kjeller.

Renslighet på alle områder er den første betingelse for å skaffe en god og holdbar vin.

Bærene må være friske, rene, ikke overmodne; efter rensningen og skyllingen skal frukten straks knuses.

Sukkeret må være av beste sort. Kandis eller demerara er utmerket. Har man hårdt vann, bør det kokes og avkjøles før det benyttes. Saft, vann og sukker fylles på ankeret inntil 3 cm. fra spunshullet.

Gjæringen bør foregå i en temperatur av 15 til 18° C. Man tilsetter rengjær eller rosiner for å få «god gjær» i vinen. 1 kg. rosiner til et 40 l.s anker, men bruk av rengjær er det sikreste og beste. Ankeret lukkes med gjærspuns efter et par dagers forløp, eller renset bomull; bomullen må ofte byttes. Efterat gjærspuns er satt i, røres ikke i vinen. Når gjæringen er ophørt, omstikkes vinen ved hjelp av hevert, en slange med to glassrør. Vinen tappes da enten i nytt, rengjort anker eller i rene krukker eller tre- eller emaljebaljer, mens man gjør rent det anker som vinen var på. Når ankeret igjen er fylt, spunset og lakket, legges det til lagring.

Metallkar må ikke brukes, derimot emalje- eller trekar.

Må man ved omstikningen klare vinen, filtrerer man den eller tar til et 40 l.s anker 10—15 plater hvit gelatin, som løses op i ½ l. vann over damp, eller man benytter 10 gr. husblass, som klippes smått op og utbløtes natten over i 1½ dcl. koldt vann; næste dag settes koppen over en dampende kjel i ½ time, og det opløste husblass siles varmt i vinen, som derpå omrystes godt, spunses. Efter 6—8 ukers forløp kan vinen tappes.

Vi burde komme til å lage vinen vår selv, eller iallfall bruke norsk vin, så god som vi nu har den. Det er ingen kunst å lage vin, men her som ved alt er det naturligvis nogen regler som ikke må syndes mot: renslighet, gode, vel-

modne, ikke overmodne, ikke mugne bær og frukt, nøiaktighet og ikke for søt. Helt å forkaste rosiner vil jeg ikke tross alt, ti dertil har våre flinke eldre husmødre gjennem årene laget for meget god vin, men det skal man være klar over, at vil man ha en konstant vare, må man bruke rengjæret vingjær. Den utmerkede norske rengjær, dr. Sopps, er i handelen; den er fremstillet til forskjellige vinsorter; bruksanvisning følger med. Vintillagning bør jo ikke være slump og lykketreff.

Fremgangsmåten ved tillagning av vin.

De rensede, skylte bær veies. Frukten overhelles kokt vann, ca. 10 l. til en 20 l. ballong eller anker; knus bærene godt i rent trau og med støter. Når saften er kold eller ca. 20° C., tilsettes gjærnæringssalt. Koking av vannet er ikke nødvendig, hvis det er almindelig godt rent drikkevann, men hårdt, kalkholdig vann bør kokes. Karet bindes over og står et par dager; røres i hver dag med ren trestokk. Massen presses eller siles gjennem pose. Den pressede masse påhelles litt av det kokte vann, står en dag eller to og presses igjen. Alt helles på ballong eller anker; nu tilsettes sukkeret kokt med vannet, i forhold ca. 4 l. til 3½ kg. sukker; sukkeropløsningen skal være avkjølet før den has på ballongen; denne fylles med det manglende vann og sukker; det skal være 1½ tommes tomrum ned til væskens overflate, omrøres godt, og den bestemte gjær tilsettes. Ankeret eller ballongen lukkes med vattkork eller gjærspuns, og står til gjæring ved 14—15 til 18° C. Under gjæringen røres i vinen daglig, man hører lett om brusingen er forbi. Når eftergjæringen er over, omstikkes vinen hvis nødvendig; spunses. Herefter kommer så lagergjæringen, og vinen tappes på flasker 1 eller 2 år efter den er laget, hvis intet annet sies i opskriften.

Studér dr. Sopp: Norsk vin. Friedrich Sauers håndbok: Vintilberedning, vil også husmødrene ha interesse av. Man må dog prøve sig frem i begynnelsen.

Blåbærvin.
(40 l. anker.)

40 l. blåbær
5¼ kg. demerara
30 gr. vinstensyre
4 gr. tannin
rengjær (Bordeaux)
vann
20 gr. gjærnæringssalt.

Vingjæren tilberedes som det står på bruksanvisningen. Bærene knuses, tilsettes 1 kg. sukker kokt med 10 l. vann og 50 gr. gjærnæringssalt; når dette er avkjølet til 20° C., tilsettes straks den tilberedte gjær.

Står overdekket 1 uke, men under daglig omrøren. Saften presses godt ut, has på anker. Bærmassen overhelles med mer kokende vann, står et par dager, kokes godt, presses, siles. I den varme saft opløses resten av sukkeret, gis et opkok, avkjøles til 25° C. og has på ankeret. Ankeret fylles som før omtalt. Tannin tillikemed vinstensyren has først på når gjæringen er over, løses op i ¼ l. vann. Vinen klares om nødvendig og kan tappes før jul. Mørke flasker, gode korker som overbindes eller paraffineres.

Eplevin.

(20 l. anker.)

1 kg. rognebær
12 kg. syrlige faste epler
3½ kg. sukker
½ kg. rosiner eller steinbergergjær
vann
4 gr. gjærnæringssalt.

Eplene vaskes, opskjæres, og kjernehuset tas vekk. Eplene knuses i en morter eller et trau, påhelles varmt vann — inntil 12 l. — og står i 2 dager. Saften vrides fra gjennem bærklædet. Rosinene opbløtes i lunkent vann, knuses og vrides sammen med frukten eller for sig selv. Eller man tilsetter rengjæren. Sukkeret kokes i 4 l. vann, som has på ankeret tillikemed gjærnæringssaltet. Ankeret står et par dager på et varmt sted, lukkes med gjærspuns, og når gjæringen er over, omstikkes vinen, idet man tapper den over i et rent anker. Vinen tappes på flasker i mars måned, selvfølgelig en klar dag. Vinen kan nok benyttes like efter tapningen, men bedre er den efter et års forløp. Rognebærene gjør god virkning; de settes også til for garvesyrens skyld.

En blanding av sure epler og pærer eller sure epler og plommer gir også god vin.

Eplevin (dessertvin).

(40 l.s anker.)

30 kg. syrlige epler
6 l. vann
6 kg. demerara- eller kandissukker
1 kg. rosiner eller rengjær tokayer
40 gr. gjærnæringssalt.

Fremgangsmåten som ovenfor forklart.

Eple- og plommevin.

(40 l.s anker.)

30 kg. syrlige epler
10—20 kg. plommer (i forhold mere epler)
5—6 kg. sukker
1 kg. rosiner eller steinbergergjær
vann
4 gr. gjærnæringssalt.

Eplene behandles som ovenfor; plommene knuses, overhelles 6 l. lunkent vann, hvori er opløst 2 kg. av sukkeret, står tildekket i 3 dager; røres i ofte. Vrides, og nytt lunkent vann helles på det avvredne. Dette gjentas et par ganger

for å få saften godt utskilt av plommene. Sukkeret opløses i den blandede saft, og behandlingen er ellers som ovenfor.

Fruktvin.

Til et 40 l.s anker er forholdet:

4 kg. bringebær
4 kg. blåbær
3 kg solbær
2 kg. rips
2 kg. heggebær
12 kg. sukker
vann.

Bærene renses, knuses, står i 2 dager, vrides, sukkeret opløses i saften. Denne fylles på ankeret; vann helles på de pressede bær, som vrides igjen, og med denne tynne saft fylles ankeret. Ellers behandling som ovenstående opskrift.

Kirsebærvin.

De almindelige syltebær er best. Bærene må være fullt modne. Bærene knuses (ikke alle stenene), vrides næste dag gjennem et bærklæde. Til hver liter saft tas ¾ l. vann. Nogen liter vann helles på de knuste bær igjen, står 24 timer, røres godt om, siles og blandes i den øvrige saft. Til hver liter saft og vann blandet tas 200 gr. sukker (helst demerara), som opløses i saften. Alt fylles på anker eller ballong, til et 40 l.s anker tilsettes rengjær (Steinberg eller Zeltinger). Ankeret skal fylles helt. Når vinen er kommet i riktig gjæring, settes gjærspuns i, tettes med smeltet, tørr parafin og settes i kjeller. Efter ½ års forløp tappes vinen på flasker, som «lagres» i kjelleren. Med tiden blir den kraftig, særdeles velsmakende og ganske klar. Har man sure, store, saftige bær, kan vannet sløifes, og man tar til hver liter saft 125 gr. sukker, som man opløser godt i saften. Ellers samme fremgangsmåte som ovenfor forklart, eller:

10 kg. bær
10 l. vann
vingjær (Bourgogne)
3 kg. sukker
½ gr. tannin.

Bærene knuses, påhelles det kokende vann, avkjøles til 20° C. og tilsettes gjæren, — sukkeret legges ovenpå, omrøres ikke. Står i 24 timer, siles. På presserestene has 2 l. vann, siles; mere tilsettes inntil man har 20 l. væske gjærer; tannin has i når gjæringen er over. Tappes efter 1 måned.

Multevin.

(40 l.s anker.)

16 kg. multer
10 kg. sukker
3 gr. vinstensyre
1 kg. rosiner eller ren gjær (Tokayer).

Bærene, som må være godt modne, knuses, helles over med 5—6 l. vann, hvori er opløst 1 kg. sukker.

Behandlingsmåten for øvrig som forklart under vinlegning.

Nypevin.

(20 l.s anker.)

12 kg. modne nyper
6 kg. sukker
2 gr. citronsyre
½ kg. rosiner eller madeiragjær
ca. 2 kg. epler
12 gr. gjærnæringssalt.

Nypene renses og males eller hakkes sammen med rosinene, hvis disse brukes, overhelles 6 l. kokende vann, hvori 1 kg. sukker og citronsyren er opløst, tilsettes gjæren, hvis ikke rosiner er brukt, står i 3 dager, røres i hver dag. Saften presses fra og has på ankeret tillikemed resten av sukkeret, opløst i det manglende vann. Fremgangsmåten videre er som før forklart.

Plommevin.

20 kg. plommer
10 kg. sukker
1 kg. rosiner eller rengjær (Zeltinger)
vann.

Knus plommene og overhell dem med 7 l. lunkent vann, hvori er opløst et kg. sukker. La det stå 3 dager tildekket med et klæde. Press saften fra, hell vann på igjen og press; dette gjentas flere ganger, da saften er vanskelig å få utskilt. Fylles på ankeret, efterat resten av sukkeret er opløst i saften. Behandles ellers som før forklart om vin Denne porsjon er til 40 liters anker.

Rabarbra-, stikkelsbær- og ripsvin.

14 l. stikkelsbær
1½ kg. hvit rips
8 kg. rabarbra
1 kg. rosiner eller steinbergergjær
1 liten dyp tallerken tørrede appelsinskall
11 kg. crushed
vann.

Fremgangsmåten som forklart ved rabarbravin.

Ripsvin.

(40 l.s anker.)

16 kg. rips
2 kg. solbær
13 kg. sukker
1 kg. rosiner eller rengjær (Laureio eller Steinberg).

Bærene må være fullmodne og tørre; de renses for blade og stilker, knuses, og saften vrides gjennem et klæde.

Sukkeret opløses i saften; denne fylles på ankeret, og vann tilsettes til omkring 5 cm. fra spunshullet. Ankeret settes til gjæring på et lunt sted. Legg renset bomull over spunshullet de første par dager, rør da i vinen med en stokk en gang daglig; sett så gjærspunset i og rør ikke mere i vinen.

Rhinskvin.

(40 l.s anker.)

12 kg. hvit rips
8 kg. gule stikkelsbær
6 kg. crushed
1 kg. rosiner eller steinbergergjær
vann.

Bærene renses og knuses, står 2 dager med vann over, presses, nytt vann helles på presserestene.

Rabarbravin I.

15 kg. rabarbrastilker
1½ kg. rosiner eller
rengjær (Steinberg)
50 l. vann
14 kg. sukker
20 gr. hvit gelatin
skall av 3 appelsiner.

Stilkene vaskes, tørres og skjæres smått op (flekkes ikke), legges i en trebalje. Rosinene skylles og hakkes grovt, legges i baljen, og dette overhelles med 25 l. vann. Baljen må ikke være mere enn ⅔ fylt, da stilkene eser under gjæringen. Den settes til gjæring på et litt varmt sted, tildekkes godt og røres ordentlig op med en slev daglig i 14 dager; saften siles av i en annen balje, 25 andre liter vann tilsettes stilkene og behandles på den samme måte i 4 dager, hvorpå det siles op og blandes med det øvrige. Sukkeret, helst halvparten brun havanna og halvparten lys farin, opløses i rabarbrasaften. Alt siles på ankeret, dette legges på et lunt sted for å gjære; rør i det hver dag med en stokk for å påskynde gjæringen. Gelatinen, som opløses i 1 dcl. varmt vann og det støtte appelsinskall, has på ankeret efter 8 dagers forløp. Efter 3 à 4 ukers tid, når susen taper sig, tilsettes inntil 5 l. vann. Spunset slåes godt i, ankeret bæres i kjelleren, ligger urørt til henimot jul, tappes så over på en annen ballong eller anker ved hjelp av hevert. Sett ballongen med en gang litt høit i kjelleren; skal den flyttes, blir vinen ikke klar.

NB. For farvens skyld kan man brenne ½ kg. farin til det er pent brunt, tilsette ½ l. kokende vann; farven siles på ankeret gjennem en pose.

Rabarbravin II.

16 kg. stilker
40 l. vann
12 kg. sukker
1 kg. rosiner
eller
16 kg. stilker
40 l. vann
10 kg. sukker
1 kg. rosiner eller steinbergergjær
6 citroner.

Fremgangsmåten som ved I.

Rhinskvin, tysk.

14 l. rød eller hvit rips
18 l. vann
8½ kg. sukker
1½—2 l. konjakk.

Bærene knuses, saften presses fra, og skrottene påhelles vannet, omrøres ofte og utpresses næste dag. 7 kg. sukker opløses i saften, has på anker og ligger i 4 uker med spuns, hvori et hull, som dekkes med renset vatt. Nu tilsettes resten av sukkeret, opløst i 2 l. vann, ankeret rystes om. 6—8 uker senere, når gjæringen er over, stikkes vinen om og tilsettes 1½—2 l. konjakk; står i 2 måneder med gjærspuns. Dette tas ut, ankeret spunses, og vinen ligger 3—4 år ved 14—15° C. Tappes.

Stikkelsbærvin.

20 kg. ikke fullt modne, grønne stikkelsbær
15 kg. toppsukker
100 gr. vinstensyre
30 gr. gelatin
1 kg. rosiner eller rengjær.

De rensede bær og rosiner has i et stort kar, knuses og påhelles 18 l. kokt, lunkent vann, røres ofte sterkt om, inntil vannet er koldt. De knuste bær presses gjennem en grov sikt, herunder tilsettes 4—5 l. kokt, koldt vann. Sukkeret og vinstensyren opløses i saften og vannet, og man tilsetter så meget vann at man alt i alt har 50 l. flytende. Karet dekkes med et klæde, står rolig et par dager i et rum, hvor der er 12—13° R. Helles på et 45 liters anker; de tiloversblevne 4—5 l. benyttes til påfylling under gjæringen. Så snart susningen av den gjærende vin ophører, lukkes ankeret til med et tett spuns; et mindre hull, som er boret tett ved siden av spunshullet, lukkes med en kork, som hver annen til tredje dag fjernes et øieblikk for å la luft undvike. Efter 10 à 12 dager settes korken fast i. Ankeret legges i en kold kjeller, ligger til første halvdel av januar måned. Vinen omstikkes, ankeret skylles godt i kokt, koldt vann, og vinen fylles snarest mulig på igjen; gelatinen opløses i 1 l. av vinen og helles på ankeret, som spunses godt til. Vinen tappes utover våren, når stikkelsbærbuskene atter blomstrer.

Løvetannvin.

(Til 10 l. vin.)

1 kg. løvetannblomster (ingen blade, stilker eller grønt)
5 l. kokende vann
1½ kg. kandissukker
gjær, tokayerblanding
4 gr. vinsten
2 plater gelatin

Gjæren, som leveres i pulverform, tilberedes på følgende måte: 100 gr. friske løvetannblomster koker med 1 l. vann, siles, og 100 gr. sukker opløses i den kokende væske; gis et opkok, står til det blir koldt og helles på 3 rene flasker. På den ene has 2 teskjeer gjærpulver, ryster det godt og lar flasken stå et par dager i værelsetemp.; rystes et par ganger om dagen; når det begynner å skumme, helles det over på de to andre flasker, ryst ikke og la ikke bunnfallet komme med. Når innholdet skummer, er gjæren ferdig til bruk. Man legger blomstene i en krukke, heller vannet kokende over, rører godt om, og lar det stå til næste dag. Saften presses nu ut, sukkeret opløses heri, og man tilsetter litt sukkerkulør for farvens skyld. Helles nu på anker eller ballong, og gjæren helles på; fylles nu helt full med vann og gjærer med åpen spuns. Efter 1 måneds forløp

tar man 1 liter, opløser 1 kg. sukker, heller dette på og lar det gjære videre. Hvad man ikke får på, fylles på efterhvert, så ankeret alltid er fullt. Gjærer rolig 2—3 måneder. Klares med gelatin, den opløste vinsten has på, står 1 måned; stikkes om, og vinen tappes i mars.

Løvetannvin kan også legges med kun 3/4 kg. sukker og Zeltingergjær.

Rødvin av blandede bær.

(40 l.s anker.)

4 kg. mørke moreller
3½ l. blåbær
3 kg. rips
1¼ kg. solbær
2 kg. kirsebær
2½ kg. sukker
1 kg. rosiner eller
Bordeaux vingjær
vann.

Bærene knuses og settes i vann natten over, saften presses fra, og vann has igjen over presserestene, nok til å fylle ankeret til 5 cm. fra åpningen; gjærspuns settes i til gjæringen er fullendt. Ankeret fylles nu aldeles med vann og spunses. I mars måned stikkes vinen om, spunses og ligger 1 år. Tappes på flasker.

Kakaolikør I.

½ kg. kakao
6 dcl. vann
2½ fl. spiritus
2½ stang vanilje
1½ kg. melis
1 l. vann.

Den knuste kakao smeltes i de 6 dcl. vann, tas av ilden og helles i en krukke. Når dette er koldt, tilsettes spiritus og vanilje. Krukken hensettes 4 à 6 dager på et ikke for kjølig sted; røres i et par ganger om dagen. Kakaoen siles fra gjennem et klæde eller filtrerpapir, røres i det godt avkjølede sukker og vann, 1 l., der har kokt ca. 5 minutter. Has på flasker og bør stå i 2—3 uker, før den benyttes.

Kakaolikør II.

½ l. vann
400 gr. sukker
½ stang vanilje
30 gr. renset glyserin
100 gr. hvit kakaoessens
½ l. spiritus.

Vann, sukker og vanilje koker i 10 minutter, siles. Når det er koldt, tilsettes det øvrige. Fylles på flasker.

Curaçao I.

1¼ kg. sukker
8 dcl. vann
1½ fl. spiritus
3 dråper neroliolje
1 dråpe rosenolje
1 — mandelolje
3 dråper pomeransolje
1 dråpe peppertinktur
40 gr. pomeranstinktur.

Sukkeret smeltes i vannet og koker 3—4 minutter. Siles gjennem et klæde og står til næste dag, eller kun til det er ganske koldt; heri has spiritus og den blandede essens. Sukkerfarve tilsettes. Bør ligge minst 8 dager før den brukes; kan holde sig årevis.

Curaçao II.

1 kg. sukker (crushed)
½ l. vann
1 l. spiritus
aetherol neroli gtt. 3
aetherol rosarum gtt. 1
aetherol amygd. amar gtt. ½
tinct. copsici gtt. 8
tinct. auranti gr. 37.00
sukkerkulør.

Vann og sukker gis et raskt opkok over sterk ild, siles gjennem et klæde, avkjøles, og når det er ganske koldt, tilsettes spiritusen samt 15 gr. av ovenstående resept. Sukkerkulør efter behag. Has på flasker, korkes.

Hvit limonade.

1½ l. vann
½ kg. sukker
2 fl. hvitvin
3 citroner.

Vannet og sukkeret gis et opkok, skummes, siles. Når det er koldt, tilsettes vinen og den utpressede citronsaft. Serveres iskold. Istedenfor hvitvin kan tas rødvin (rød limonade).

Dronningpunsj.

½ kg. sukker
6 citroner
2 appelsiner
3 dcl. vann
2 fl. hvitvin
¼ stang vanilje
1 dcl. madeira.

Citronskallet avrives med sukkeret, påhelles vannet, den utpressede citron- og appelsinsaft; settes over ilden, gis et knapt opkok, tas av ilden, avkjøles, tilsettes vinen og vaniljen. Punsjen bør stå på is 3—4 timer før den skal serveres.

Melkepunsj.

2½ dcl. vann
100 gr. sukker
3 appelsiner
3 citroner
2½ dcl. rum
3¼ dcl. melk
1 dcl. kirsch.

Vann og sukker koker til en litt tynn sirup, tilsettes skall av 2 appelsiner og 2 citroner, står i 10 minutter, siles. Rum, kirsch, melk og saft av 3 appelsiner og 3 citroner røres i. Blandes godt sammen, punsjen står på is i 3 timer, siles og anrettes kold.

Chartreuselikør.

1 l. vann
1200 gr. toppsukker
1 l. spiritus
45 gr. chartreuseessens
4 dråper grønn farve.

Sukker og vann gis et hurtig opkok, siles, og når det er koldt, tilsettes spiritus, essens og farve. Omrøres godt, fylles på flasker.

Jordbærlikør.

Jordbær fylles på vidhalsede flasker, sprit eller rum helles over. Til 1 kg. markeller havejordbær, eller litt av hvert, 1 fl. fin spiritus eller rum; står tildekket i 8 dager. ½ kg. sukker opløses i 2½ dcl. vann, kokes til sirup, skummes, siles, avkjøles og blandes med den silte jordbærsaft. Helles på tørre flasker, som korkes og lakkes.

Solbær- eller heggebær-likør.

1 kg. solbær eller heggebær
1 l. rum eller spiritus
¼ stang vanilje
¼ kg. sukker.

Alt has i krukke, står tildekket i 6 uker, røres i hver dag, siles, has på flasker, korkes, lakkes.

Kirsebærlikør.

1 flaske sur kirsebærsaft
625 gr. sukker
½ l. spiritus
½ l. vann
4 dråper mandelolje.

Sukker og vann settes over ilden og koker ¼ time, skummes godt, siles. Når dette er koldt, tilsettes saft, spiritus og mandeloljen.

Heggebærlikør.

⅔ heggebær
⅓ kirsebær
1 l. konjakk.

Knus bær og stener; alt has på en krukke, overhelles med konjakk til den står over bærene, tildekkes og står 2 à 3 uker, rystes hver dag. Siles, måles. Til hver liter saft tas ½ kg. hel raffinade. Sukkeret dyppes i kokende vann, koker til en klar sirup. Siles; når sirupen er kold, tilsettes saften. Has på flasker, korkes.

Punsj.

3 citroner
1 l. vann
375 gr. sukker
½ l. rum
¼ stang vanilje.

Saften av citronene, vann, sukker og vaniljen settes over ilden; når sukkeret er smeltet, tilsettes rum. Avtas like før den koker, avbrennes nogen sekunder. Serveres varm.

Svensk punsj.

1¼ l. vann
¼ stang vanilje
2 citroner
625 gr. sukker
1 fl. arak
1 dcl. konjakk.

Vannet koker 5 minutter med vaniljen og det finskrelte skall av 1 citron, trekker over svak varme i 20 minutter; siles. Settes igjen over ilden med sukkeret, koker 10 minutter, skummes, ophelles og blandes med den avsilte saft av citronene samt arak og konjakk.

Fruktpunsj.

2½ l. vann
¾ kg. sukker
½ l. jordbærsaft
¼ l. appelsinsaft
3 citroner.

1½ liter vann og sukkeret småkoker i 20 minutter, skummes og ophelles. Når det er koldt, tilsettes jordbær- og appelsinsaften samt den utpressede saft av citronene. Fortynnes med ca. 1 liter koldt vann, mere eller mindre efter ønske.

Citrondrikk.

200 gr. sukker
10 gr. citronsyre
2 dcl. vann
5 dråper citronolje
sukkerkulør.

Sukkeret og citronsyren opløses i det litt varme vann; avkjøles og tilsettes citronoljen og sukkerkulør til det blir en pen gul farve. Blandingen rystes godt, siles og has på flasker. Opspedes med 3 deler vann når den skal brukes.

Jordbærdrikk.

2 l. jordbær
sukker
½ l. sukkersirup
3 fl. graves eller stikkelsbærvin
1 fl. selters.

½ liter av de peneste markjordbær has i bolle og bestrøes med sukker. De øvrige jordbær overhelles den kokende sukkersirup. La dette stå og trekke i 2 timer, sil; saften has i bollen, med de nedstrødde bær. Vinen helles i bollen, settes på is, og idet den skal serveres, has den iskolde selters i.

Melondrikk.

1 liten nettmelon
300 gr. sukker.
½ dcl. rum
3—4 fl. rødvin eller hvitvin (bruk god hjemmelaget)
1 fl. selters.

Melonen skrelles; kjerner tas vekk, og melonen skjæres i tynne skiver, strøes ned med sukkeret. Overhelles ½ dcl. rum, dekkes med et klæde og står således 1½ time. Vinen helles i, og drikken settes på is inntil den skal serveres. Bør stå et par timer før den brukes.

Rabarbradrikk.

1 kg. rabarbrastilker
2 l. vann
250 gr. sukker.

De flådde, opskårne stilker kokes med vannet til de er godt utkokt. Siles gjennem sileklæde. Saften gis et opkok med sukkeret. Når saften er kold, er det en god og leskende drikk i sommervarmen.

Innen bruken skal stilkene helst flåes, da der i den ytterste, fine hinne finnes bitre stoffer. Den nederste, lyserøde del av stilken bør ikke bortkastes, da den er særdeles velsmakende.

Frossen limonade.

Saft av 25 citroner
3 fl. graves, rabarbra- eller stikkelsbærvin
1½ kg. hermetisk ananas
vann og sukker efter smak.

Den silte citronsaft blandes med vinen, vann og sukker. Den i små terninger opskårne ananas has i limonaden, når denne 4 à 5 timer før serveringen helles i frysebøtten. Frysebøtten — uten lokk — settes derefter i en balje, hvori 20 kg. is og 3 kg. spansk salt. Frysebøtten dekkes med en tallerken. Når limonaden stivner langs bunnen og sidene — efter ca. ½ times forløp —, skrapes den bort og omrøres med en skje. Dette gjentas, inntil alt er som en tykk velling. Serveres

i små glass med hank eller i flate glass.

Ca. 70 glass av denne porsjon.

Tyttebærdrikk.

6 kg. bær
50 gr. vinstensyre
2 l. vann.

Bærene knuses, tilsettes vannet, hvori vinstensyren er opløst, omrøres godt; står 3 dager, siles. Saften veies, tilsettes ½ vekt med støtt sukker, røres uten ophør 1 à 1½ time. Står ½ time, skummes, fylles på flasker og korkes. Tyttebærdrikken opspedes med 3 l. vann til 1 l. drikk når den skal brukes.

Appelsinbowle.

4 appelsiner
2 fl. rhinskvin
½ kg. sukker
½ fl. champagne eller selters.

Av 2 appelsiner rives skallet med sukkeret (raffinade); alle appelsinene skjæres derefter i skiver tversover, efter å være omhyggelig skrellet; appelsinskivene legges i bunnen av en bolle, sukkeret legges over, vinen påhelles. Settes på is 5 à 6 timer før den skal benyttes, og i det øieblikk den skal anrettes, tilsettes champagne eller selters. Istedenfor appelsiner kan tas ananas.

Jordbærbowle.

1 l. jordbær
½ kg. sukker
¼ l. vann
4 fl. rhinskvin
½ fl. champagne eller
½ fl. selters.

De rensede bær legges i en bolle; vann og sukker koker i 5 minutter, helles over bærene, står og trekker i 5—6 timer; påhelles den iskolde rhinskvin, siles, og idet den skal serveres, tilsettes champagne eller selters.

Rødvinsbowle.

½ kg. sukker
½ l. vann
2 citroner
3 appelsiner
3 fl. rødvin
1 dcl. rum
½ fl. selters.

Det knuste sukker has i en bolle, tilsettes den utpressede citron- og appelsinsaft samt vannet, omrøres godt. — Under stadig omrøren tilsettes vinen litt efter litt, likeledes rum og selters.

Settes på is og serveres iskold.

Sherry-cobbler.

1 fl. sherry
2 dcl. konjakk.
150 gr. melis
2 dcl. jordbær
½ l. is.

Det siktede sukker has i en bolle, påhelles vinen og konjakken; idet den skal serveres, tilsettes bærene og den småttophugne is. Drikkes gjennem glassrør.

Maitrank.

1 håndfull frisk myske (asperula odorata)
2 fl. hvitvin
125 gr. sukker
2 appelsiner eller citroner.

Mysken legges i en bolle, påhelles vinen, står på is ½ time, hvorpå mysken tas vekk; sukkeret opløses i vinen; appelsinene eller citronene skrelles omhyggelig — alt hvitt vekk —, skjæres i skiver; disse trekker i vinen ½ times tid. Serveres iskold.

Lemon-squash.

600 gr. støtt sukker
3¾ dcl. vann
3¾ dcl. citronsaft.

Sukker og vann koker til det er klart; siles, avkjøles og tilsettes citronsaften. Citronsaft lages som appelsinsaft.

Bisp.

Ca. 100 gr. sukker
2 dcl. vann
1 fl. rødvin
2 spiseskjeer biskopessens.

Vann og sukker koker ¼ time, skummes, siles. Når dette er koldt, tilsettes vinen og essensen.

Cocktail.

Cocktail blandes i en «ryster», *shaker*; den kan lages tørr eller søt, med eller uten alkohol; de kan lages enkle, og de kan lages mer utspekulerte. En shaker er greit å ha, men man greier sig bra med mugge og sil. Har man ikke bestemte cocktailglass, gjør sherryglass samme nytte. Cocktail med ganske «litt til» er den beste appetittvekker. Drikken bør ikke fylles på flaske, men bør tillages umiddelbart før serveringen og helles like i glassene. Den kan serveres i salongen like før man går tilbords, eller stå ferdig i spisestuen og drikkes umiddelbart før man setter sig tilbords; får man det siste til å gå greit og hurtig, foretrekker jeg iallfall den form. Cocktailen skal være mild, ikke for meget bitter, ikke for meget citronskall og ikke for store isstykker.

Lages den for et dameselskap, kan den øverste innvendige rand av glasset gnides med en tynn citronskive; ta derpå i foten av glasset og dypp randen i flormelis; et kirsebær legges i til de søte cocktails, og et kirsebær eller helst oliven til de tørre. Til søt cocktail serveres kandiserte frukter eller ristede eller salte mandler, og til tørr cocktail serveres ganske små posteier eller ristet franskbrød —, tynnskåret og stor som en 2-krone, påsmurt og belagt med kaviar, gåselever med hakkede trøfler, røkelaks eller sammenhakket tunge, oliven og sardeller, eller ta god spekepølse eller 1 tynn skive roquefort-, herover litt kaviar, ganske litt salat, og reven eller skrapet ganske tynn pepperrot.

I. Martini cocktail:

½ vinglass gin
½ vinglass italiensk vermouth
12 dråper angostura
1 lite stykke citronskall
1 likørglass maraschino
is.

II. Old gentleman cocktail:

1 vinglass whisky
1 spiseskje genever
1 teskje curacao
½ citron
is.

III. Splendid cocktail:

3 små glass angostura
½ glass gin
½ glass fransk vermouth
revet citronskall
is.

IV. Star cocktail:

3 glass maraschino
2 glass angostura
1 glass konjakk
1 likørglass orangebitter

Citron og sukker på kanten av glasset.

V. Queen cocktail:

Saft av ½ appelsin
⅓ glass fransk vermouth
⅓ glass italiensk vermouth
⅓ glass gin
2 teskjeer gul chartreuse
is.

Rystes godt med rikelig is. Serveres med kirsebær.

VI. Bronx cocktail:

1 spiseskje appelsinsaft
2 likørglass gin
1 likørglass fransk vermouth
is.

VII. Champagne cocktail:

1 sukkerbit
angostura
1 skive citron
3 små stykker is
champagne.

I et glass legges 3 små stykker is, citronskiven og sukkerbiten gjennemtrukket av angostura; glasset fylles ¾ op med kold champagne.

VIII. Vermouth cocktail:

3 glass maraschino
2 glass orangebitter
1 glass italiensk vermouth
citron
kirsebær
is.

Randen av glasset gnides med citron, dyppes i flormelis, et kirsebær legges i bunnen av glasset, hvorefter den iskolde cocktail helles i.

IX. Manhattan cocktail:

2 teskjeer angostura
2 likørglass whisky
1 likørglass italiensk vermouth
1 teskje curacao
2 teskjeer orangebitter
is.

Bland, ryst med knust is og servér med en oliven.

X. Regnbuecocktail:

3 glass orangebitter
1 glass gin
portvin
is.

Is, orangebitter og gin rystes, og glassene fylles halvfulle; portvinen fylles forsiktig i.

XI. Likørcocktail:

1 glass konjakk eller whisky
20 dråper ananassaft
20 dråper maraschino
12 dråper angostura
½ glass champagne
2 jordbær
citronskall
is.

XII. Cider cocktail:

1 stykke sukker
angostura
citronskall
eplevin eller most
is.

XIII. Citroncocktail:

1 stykke sukker
1 likørglass angostura
saft av ½ appelsin
citronvann eller selters
is.

Det er ingen heksekunst å blande en cocktail; den blandes altså i en ryster halvfylt med is, derfor inneholder den næsten alltid ⅓ vann. Knus isen fint; da blir de forskjellige ting hurtigere blandet, og drikken blir koldere. Alle ingredienser må være iskolde. Hvis ikke cocktailen rystes, men bare blandes sammen i mugge, kan den naturligvis bli god, bare den er iskold. Ha alt stående ferdig, så det kan gå fort! Glassene på brett, bær eller oliven i hvert glass, en ganske tynn iskold citronskive ophengt på kanten av glasset. Ha et bestemt måleglass og hell over i et større glass. Den småhakkede is has i shakeren, blandingen has i, ryst hurtig; når shakeren dugger, kan drikken serveres. Den må ikke bli stående i shakeren, ti da smelter isen op. Det er ikke meget som skal serveres i glassene, ca. 3 spiseskjeer. Husk bare å sette glass, vermouth, gin etc. på is minst 1 time før blandingen, som skal skje like før serveringen.

Hjemmebrygget øl.

½ glass maltekstrakt
10 l. vann
25 gr. humle
½ kg. sukker
30 gr. gjær

Maltekstrakt, 5 l. vann, og humlen koker i 25 minutter, siles. 5 l. vann koker med 350 gr. sukker til det er klart, siles varmt op i krukken til det øvrige. Resten av sukkeret brunes, påspedes 2 dcl. vann, siles også i. Gjæren opløses i litt av det lunkne øl, og has i når alt er svakt lunkent. Står tildekket i 2 dager, tappes på flasker.

Hjemmebrygget øl.

2 fl. bokøl
2 fl. baierøl
18 l. vann
400 gr. sukker
50 gr. gjær.

Alt blandes sammen, står 1 dag ved komfyren, skummes og has på flasker.

Hjemmebrygget øl.

14 l. vann
¼ kg. enebærkvister
40 gr. humle
1 dcl. støtte enebær
¼ kg. kandissukker
½ kg. farin
50 gr. gjær.

Enebærkvister, de støtte enebær og humlen koker ¼ time, siles. Kandissukkeret koker i 1 l. av enerlågen og siles opi. Farinen brunes på panne, spedes med 1 l. kokende vann, siles til det øvrige. Gjæren utrøres i 1 dcl. av lågen og has i. Står tildekket på et lunt sted. Røres i flere ganger den første dag og skummes godt. Står siden uten å røres i, men skummes. Efter 2 døgns forløp has ølet på flasker, opbevares i kjeller; brukes efter 2—3 ukers forløp.

Konfekt.

Marsipan.

½ kg. søte mandler
½ kg. flormelis
1 spiseskje uvispet eggehvite.

Mandlene skåldes, males 3—4 ganger og støtes med sukkeret og eggehviten til en deig. Arbeides med hendene og lages op til forskjellige figurer.

Marsipanmasse.

Uvirket mandelmasse kan kjøpes ferdig, men arbeides før bruken med sin halve vekt flormelis.

Marsipanbrød.

Marsipanen deles i 3 like deler; en del farves lyserød, en del farves grønn, og en del beholdes ufarvet. Hver del kjevles ut, — strø litt flormelis på fjelen; legges på hinannen, idet man mellem lagene fukter ganske lett med vann; trykkes lett sammen og utskjæres i spisse firkanter.

Marsipanpoteter.

Marsipanen trilles i kuler, disse trilles i litt kakao, som er lagt på et papir. Potetene prikkes hist og her med en pølsepinn

Marsipanschweizerost.

Marsipanen eltes med ganske litt gul farve, kjevles ut som baken av en kniv, og der stikkes ut små huller hist og her med kolonneform eller pølsepinn.

Marsipansmørbrød.

Ufarvet marsipanmasse kjevles ut, fuktes med litt vann, belegges med marsipansmør. Til dette eltes marsipanmassen med litt gul farve, kjevles ganske tynt ut, pensles atter med vann og belegges med forskjellige pålegg, som f. eks. marsipanschweizerost. Utskjæres som halve smørbrød. Vil man at marsipanen skal forestille rugbrød istedenfor franskbrød, eltes marsipanen med litt kakao.

Marsipanegg.

Marsipanen eltes med litt gul og rød farve til den får eggeplommefarve. Trilles til kule i størrelse av eggeplomme; den omgis med et lag ufarvet marsipan, og egget trilles i hånden til sammenføiningene er utslettet. Formes derefter litt rund i den

ene ende og spiss i den annen. Skjæres over med skarp kniv eller skjæres på skrå i skiver.

Marsipanjordbær.

Marsipanmassen trilles til større og mindre kuler, gjøres litt flate og spisse i den ene ende; pensles med litt fortynnet rød farve, dyppes i grovt krystallsukker som er farvet lyserødt og tørret. En stilk stikkes i bæret.

Marsipanreddiker.

Marsipanmassen behandles som til jordbær, men reddikene holdes hvite i spissen; litt grønt settes i den runde ende.

Marsipangulerøtter.

Marsipanmassen eltes med litt gul og rød farve, trilles til kule, trilles derefter skrått i hendene til den får form av en gulerot; merkes med streker med baksiden av en kniv tvers over guleroten. Litt grønt settes i den butte ende. Hvite røtter lages på samme måte av ufarvet marsipan.

Marsipanleverpølse.

Marsipanmasse eltes med kakao, utkjevles, fuktes med litt koldt vann. Ufarvet masse trilles i tynne, runde pølser og legges på den utkjevlede plate med ca. ½ cm. mellemrum, rulles sammen med forsiktighet, legges på et stykke ufarvet, utkjevlet, fuktet marsipan; denne plate rulles omkring. På samme måte lages spekepølse, kun at man bruker rød fruktfarve istedenfor kakao.

Dadler, fylte.

Dadlene skylles, stenene uttas, og en tynn strimmel marsipan legges i stedet, således at halvdelen vises. Vendes i krystallisert sukker.

Fikener, fylte.

125 gr. fikener
60 gr. valnøttkjerner
30 gr. sukker
½ citron
¼ l. kremfløte.

De vaskede fikener splittes op i den ene side, og de finhakkede valnøttkjerner presses inn. De fylte fikener legges i emaljert gryte, påhelles kokende vann, småkoker til de er meget møre, ca. ¾ time. Sukkeret tilsettes 5 minutter før gryten tas av ilden, likeså citronsaften. Oplegges på vase, og den stivvispede fløte, tilsatt 1 skje sukker, legges omkring.

Brente mandler.

½ kg. søte mandler
½ kg. flormelis
1½ dcl. vann.

De tørrede mandler, sukker og vann has i gryte, koker over svak varme til det blir tørt, og røres stadig igjen, inntil det atter blir flytende

og mandlene blir blanke. Helles av på en plate; mandlene tas fra hinannen mens de ennu er varme.

Salte mandler.

Mandlene settes over ilden i kokende vann, koker nogen minutter; vannet helles fra, og mandlene dekkes med koldt vann, alt skinn tas vekk. Mandlene has i en gryte med smeltet smør og settes inn i ovnen. Røres i ofte, så de brunes jevnt over det hele. Overstrøes med salt mens de er varme.

Eller de kan lages på en annen måte, ikke dekket med salt:

250 gr. mandler skåldes og kokes derefter i 10 minutter i saltet vann — 2 dcl. salt til 1 l. vann —, tørres og «trekker» i 4 spiseskjeer smør over «rask» varme.

Salte mandler serveres ved frokost eller til middag, og ansees særlig i England som en delikatesse.

Krokan.

50 gr. smør
125 gr. søte mandler
10 gr. bitre mandler
250 gr. sukker.

Smøret, de skåldede, grovt hakkede søte mandler, de skåldede, fint hakkede bitre mandler og sukkeret blandes sammen på stekepanne; rør fra bunnen med en kniv, og pass at det ikke brenner på. Når det har en pen brun farve, helles det ut over et stort, flatt fat som er fuktet med koldt vann, skjæres i firkantede eller avlange stykker. Skjær fort, før det stivner.

Sjokoladetopper.

250 gr. sjokolade
200 gr. uvirket mandelmasse
200 gr. flormelis
1 spiseskje koldt vann.

Sjokoladen rives fin og eltes sammen med mandelmassen, sukkeret og vannet. Dannes til runde kuler og tørres et par minutter i lunken ovn.

Sjokolademakroner.

¼ kg. uskåldede mandler
1 à 2 spiseskjeer vann
200 gr. flormelis
125 gr. revet sjokolade
3 eggehviter.

Mandlene males eller skjæres fint op. Sukker, mandler og vann røres over ilden til sukkeret er smeltet om mandlene, tas av ilden, irøres sjokoladen og de stivvispede eggehviter. Settes som små topper på smurt plate. Stekes ved ikke for sterk varme.

Valnøtter med marsipan.

250 gr. uvirket mandelmasse
125 gr. flormelis
1 teskje eggehvite
250 gr. valnøtter.

Mandelmassen eltes sammen med det siktede sukker og den uvispede eggehvite; trilles til ikke for store, runde kuler. Man kan dele massen i tre deler; beholde en del hvit, farve en del lyserød og den

siste del lysegrønn; farvningen må skje med stor forsiktighet — der skal kun «en tanke» til. Valnøttene knekkes varsomt; ½ nøtt trykkes til marsipankulene på hver side. Glaseres ved å dyppes i sukker, som er kokt til det «store knekk». Gryten med glasursukker settes da et øieblikk i koldt vann.

Nøttekarameller.

6 dcl. sukker
2 dcl. fløte
2 dcl. støtte nøttekjerner.

Sukkeret og vannet koker under omrøren i 12 minutter, tilsettes de støtte nøttekjerner; når det er godt sammenblandet, helles det op på et oljet papir, arbeides lett, og efterat det er noget avkjølet, skjæres det op i firkanter.

Fløtekarameller.

125 gr. smør
375 gr. flormelis
1 boks Nestlé barnemel
1 teskje vaniljesukker.

Smør, sukker og barnemel røres koldt sammen, settes over ilden, koker til det er lysebrunt, vaniljen røres i. Helles utover et flatt fat, smurt med olje. Skjæres op i firkanter, og tas av fatet når de er kolde.

Sjokoladepraliner.

250 gr. sukker
1¼ dcl. vann
8 gr. glykose
½ dessertskje melk
3 dråper vaniljeessens
150 gr. sjokolade.

Sukker, vann og glykose kokes til kulesukker, slåes straks op på et oljet fat, avkjøles, tilsettes melken og vaniljen. Arbeides med treskje til en hvit og smidig masse. Av massen formes små, runde kuler, som rulles i flormelis, ligger til tørk 1 time. Sjokoladen skjæres op i små stykker, smeltes i vannbad uten å tilsette den noget sukker. Sukkerkulene dyppes heri og tas op med sølvgaffel. Istedenfor sukkermassen kan man ta ½ kg. hasselnøtter, 180 gr. flormelis til 2 eggehviter.

Praliner.

125 gr. flormelis
2½ spiseskje fløte
½ teskje glykose.

Sukkeret og fløten gis et opkok, tilsettes glykosen. Koker 4 minutter, helles op på en flat tallerken, som stilles over en skål med koldt vann, røres med skje til den er noget stiv, formes som kuler og dyppes i overtrekkssjokolade.

Likørsjokolade.

250 gr. melis
1 dcl. vann
1 spiseskje likør eller rum
1½ kg. potetesmel.

Melet tørres i ovnen og siktes; pakkes fast i en kasse, aldeles jevnt; heri settes nu merker, f. eks. med fingerbøl, firkanter o. s. v. Sukkeret opløses i vannet og koker til

120°. Tas av ilden og tilsettes likøren, men meget forsiktig; røres nu og da. Et fuktig linstykke legges over, og gryten settes i en panne med koldt vann til det er aldeles koldt. Helles med forsiktighet ned i de utpressede huller, litt potetesmel drysses over. Står i 24 timer. Tas forsiktig op av melet, børstes godt av. Dyppes i overtrekkssjokolade, legges op på smurt papir.

Kandisert frukt.

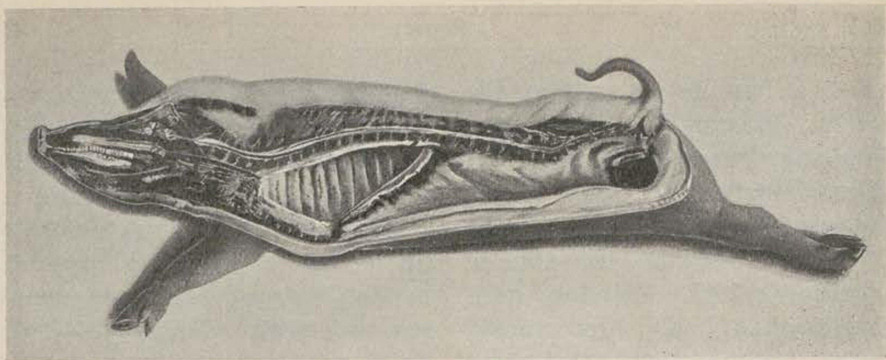
Kok en sukkersirup av ½ l. vann og 1 kg. sukker, la fruktene få et knapt opkok heri, og la dem ligge i sukkerlaken i 2 dager. Sukkerlaken helles fra, innkokes 5 minutter, helles atter over, står i 4 dager, innkokes igjen, og dette gjentas i det hele 4 ganger.

Til sist tas frukten op på en sikt for å avdryppe, vendes i grovt sukker og tørres ved svak varme, 50—60° Celsius.

Kandisert rips.

1 dcl. koldt vann
2 stivvispede eggehviter
rips.

Godt modne rips dyppes i det blandede vann og eggehvite; dypp gren efter gren, la det dryppe litt av dem og vend dem i sukker; ripsgrenene tørres i solen. Anrettes høit på vase.



Slaktning.

Mere og mere kommer man bort fra den ene eller de to store slaktninger om året, og holder flere mindre. På alle måter er det en fordel; utover landet får man mere ferskt kjøtt, og man får utnyttet alt slaktet vedkommende på en langt mere økonomisk måte.

Man må ha alt i orden til slaktningen begynner, og man må se til å få de forskjellige arbeider til å falle i hinannen. Man må forsøke å ta alt med ro, d. v. s. ikke mase, men benytte tiden godt. Flere dager i forveien fylles kjørlene med vann; de må nemlig tettes, enten utvaskes i enerlåg, kokende sodavann, eller man kan kalke dem. Ved kalkning utrøres lesket kalk i vann til en tykk velling. Baljene skrubbes med vellingen, står med den nogen timer; skrubbes og vaskes i varmt vann. Skylles til slutt i kokende vann. Stabbur og kjeller renskures.

Sørg for skarpe kniver, øks og sag, spikkede pølsepinner, pølsehorn, støtte krydderier, salt og salpeter, nåler og tråd til å sy rullepølse o. s. v. Ha alle hermetikkbokser skurt og rengjort. Ha saltlaken ferdigkokt og kold.

Det er av stor viktighet at dyret blir pent og samvittighetsfullt slaktet og av kyndige folk. Forlang at slaktemaske skal brukes. Med en tvare rører man i blodet i flat balje, hvori et lite stykke is, til det er koldt, da det ellers levrer sig; det saltes litt straks, vispes, siles og settes bort på et koldt sted. Dyret flåes, hvis det er okse, ku eller hest, hode og hals kløves; tungen uttas, føttene skåldes. Hode, jur, hjerte, lever, lunge, mellemgulv, nyrer legges straks i vann; vannet bør byttes 3 à 4 ganger om dagen. Galleblæren må fjernes forsiktig fra leveren. Leveren legges i

eddikvann natten over, 1 l. vann, ½ dcl. eddik, utvannes derefter i rent vann.

Tarmene og vom plukkes fri for fett og rengjøres straks; dette kalles plukkefett, det utvannes i sodavann 1 døgn, bytt vann 3 ganger, derefter i rent vann i 1 à 2 døgn, smeltes. Tarmene skjæres fra ved løpemaven; man skyver innholdet tilside, knytter om tarmen på begge sider og skjærer over mellem knytningene; tarmene skilles nu forsiktig fra krøset ved hjelp av en liten kniv. Rives der hull på tarmen, må der knyttes for eller syes igjen. Efter hvert deles tarmene op i ca. 2 meters lengder; før tarminnholdet litt tilside, og tarmen skjæres av. Ta i begge ender av tarmen, dypp den i vann, slip den ene ende og stryk eller klem tarminnholdet ut. Spyl vann gjennem tarmene. Disse skal nu vrenges. Vreng den ene ende over 2 fingrer og før det nærmeste stykke av tarmen ned mellem fingrene. Fyll denne fremkomne pose med vann, og resten av tarmen glir lett igjennem. Når alle tarmer er vrengt, fjernes slimhinnene. Til rengjøring av tarmer brukes sagflis, sne, salt eller kalk. ½ l. lesket kalk utrøres i 6—8 l. lunkent vann; tarmene ligger heri ¼ time, slimhinnen skrapes nu av med baksiden av en liten kniv. Tarmene utvannes derefter i saltet vann i 3 døgn; bytt vannet 3 ganger daglig. Stryk vannet godt av hver tarm hver gang der byttes vann. Tarmene opbevares nedsaltede eller opblåste.

Slaktet skal henge i bommen til kjøttet er blitt koldt. Nyretalgen flekkes av, slagsiden skjæres fra, og dyret deles i forpart og bakpart mellem 6te og 7de ribben, 6te ribben følger da forparten. Slaktet veies og deles op i større eller mindre deler, som det passer.

Halsen skjæres fra høiryggen. Bogen skjæres fra ribben. Brystet hugges fra ribben; dette fåes alt av forparten. Av bakparten fåes låret: lårstek, mellemlår og skank. Ved opdeling følger det fremstående ben gjerne lårsteken. Mellemlåret hugges fra skanken på skrå. Av mellemlåret fåes flatbiff, rundbiff, lårtunge og skrapestykke. Flatbiffen ligger på lårets innside og kjennes på sårflaten, efterat lårene er delt fra hinannen; rundbiffen ligger også på innsiden ved siden av flatbiffen. Kammen følger bakparten; på innsiden av kammen ligger den ekte filet; den dekkes av nyretalgen. På yttersiden av kammen ligger den uekte filet.

Svinet.

Det beste slakt fåes av 7—9—12 måneder gamle dyr. Blodet tappes under stadig omrøren, tilsettes herunder ¼ l. koldt vann og 1 spiseskje salt. Grisen skåldes (ha godt varmt vann ferdig til slakteren kommer), skrapes og skylles over med koldt vann, tørres over og ophenges efter bakbenene, idet senene i tåen skjæres ut. Åpnes straks, idet man enten skjærer buklisten ca. 15—20 cm. bred eller skjærer langsefter buken. Buklisten utvannes og brukes sammen med kalvekjøtt til persesylte eller males og has i farse. Hjerte, lever, lunge og nyrer legges straks i vann, tarmene rengjøres straks som før forklart.

Hvis hodet ikke skal røkes helt, kløves det, hjernemassen fjernes, tungen uttas. Hode, tunge, labber legges også i vann.

Isterplommen flekkes av, legges i vann, som byttes hver morgen og aften i 3 dager, skjæres op, males 1 gang. Has i jerngryte med vann halvt op ad isteren, gis et raskt opkok, skummes, småkoker 2½—3 timer, eller til vannet er fordampet. Siles gjennem et tynt stykke tøi op i en krukke.

Hodet skjæres av like bak øret, kløves og utvannes, anvendes til sylte eller røkes (se side 264). Efterat isterplommen er tatt ut, deles slaktet efter ryggen.

Bogen skjæres fra mellem 3dje og 4de ribben.

Lårskinken skjæres fra omtrent 10 cm. fra skinken ned på det løse flesk i svangen.

Labbene skjæres fra, utvannes. Syltelabber (se side 265).

Bogen benyttes til bogrull eller til bogskinke.

Lårskinken benyttes til skinkestek eller til spekeskinke.

Kammen. Den forreste del kalles kotelettraden. Ryggflesket fraskjæres, og kotelettraden hugges fra, deles derefter på tvers i enkelte koteletter.

På den bakerste del av kammen sitter de ekte og uekte fileter.

Ribbene skjæres fra sideflesket. Ribbene inngnides med salt og pepper; de kan opbevares i korn en tid; de bør ikke henge.

Sideflesket opbevares i lake, kokes eller stekes.

Ryggflesket anvendes til spekning; det kan opbevares i lake uten salpeter eller det kan tørrsaltes.

Ryggraden og andre fraskårne ben nyttes til kraft (svineryggsuppe).

Mulige fraskårne småstykker og halsen benyttes i pølsedeigen.

Forskjellige saltlaker.

Sukkerlake.

10 l. vann
3 kg. salt
½ kg. sukker
60 gr. salpeter.

Kok dette en kvart time, skum og hell i saltebaljen eller krukken.

Først når den er helt kold, kan kjøttet legges i. Kjøtt kan ligge i denne lake 3—4 uker uten å vannes ut før koken. Skinker til spekning 5—6 uker. Skinker til koking 3—4 uker. Alt kjøtt bør, før det legges i laken, gnides inn med en blanding av:

2 spiseskjeer salt
2 — sukker
1 teskje salpeter.

Kjøttet må alltid være helt dekket av laken; legg litt press på. La blodig kjøtt av okse eller hest ikke legges i lake med annet kjøtt eller flesk før det har ligget i 36 timer i koldt vann, vispet med salt til et egg flyter. Tas op, laken renner av, og kjøttet gnides som vanlig med salt og salpeter.

Lokket på saltebaljen må ikke slutte helt til.

Laken må ikke mangle tilsyn. Den blir stadig svakere, ti kjøttet trekker salt og sukker i sig, mens kjøttsaften trekker ut i laken og lett gjør denne dårlig. — Trenges det, får laken kokes op, skummes og helles iskold over kjøttet igjen. Ta en blanding av 3 håndfulle salt og 1 håndfull sukker en gang imellem i vinterens løp og rør om i saltebaljen til det smelter; som regel undgår man da all opkoking. Skulde saltlaken bli bedervet, kan det også gjøre at saltebaljen blir ødelagt; da må baljen skåldes med kokende vann; hjelper ikke dette, bør man kalke karet og la det stå nogen dager. Dette er et aldeles ufeilbarlig middel. — Men ødeleggelse av lake og balje hører heldigvis ikke til dagens orden.

Til påminnelse for unge husmødre på landet! Husk at saltlake er gift for griser og høns; det er salpeteret som er grunnen hertil. Når den derfor skal slåes vekk, så bruk den til å kvele ugress i havegangene eller slå den på aspargessenger; der gjør den utmerket nytte.

Saltlake til kjøtt og skinke.

4 l. salt
500 gr. farin
16 l. vann
50 gr. salpeter.

Koker 10 minutter, skummes, ophelles. Kjøttet legges i når laken er kold, og kan brukes efter 3 ukers forløp.

Sukkersaltet skinke.

10 l. salt
½ kg. farin
90 gr. salpeter
2 l. vann.

Laken kokes og helles kold over skinken, som er ferdig efter ca. 4 uker.

Fleskelake I.

10 l. vann
4 kg. salt
50 gr. salpeter.

Fleskelake II.

10 l. vann
4 kg. salt.

Syltelake.

1 l. salt
8 l. vann.

Tørrsaltning I. Kjøtt og flesk gnides inn med salt og salpeter, 10 gr. salpeter til 1 kg. salt; bunnen av baljen eller trauet belegges med salt; de største stykker legges underst med den utvendige side ned; legg kjøttet så tett som mulig, strø tett med salt mellem lagene og et tykt lag salt øverst. Den dannede lake øses ofte over.

Tørrsaltning II.

1 kg. spansk salt
1 kg. farin
180 gr. salpeter
¼ kg. grovstøtt pepper
½ kg. sirup.

Man drysser skinkene om aftenen med salt — la dem ligge med dette til næste morgen, tørrer dem godt av med kjøttklædet, hvorefter man banker dem godt med en klubbe på begge sider. Salt, sukker, salpeter og pepper blandes og settes i ovnen til det er opløst, hvorpå man gnir det godt inn i skinkene. I løpet av 2 à 3 dager blir skinkene inngnidd med sirup. De vendes og overøses daglig med laken i 1 måned, hvorpå de røkes. Dette er til 2 skinker.

Røkning. Røkningen kan foregå enten i skorstenen eller i en røkekasse. Ved all røkning er det av viktighet at røken er kold, og at det som skal røkes, er tørt; det må derfor henges op på et tørt og luftig sted et par dager før røkningen. Til røkningen må man ha for hånden ener, sagflis og vann. Først legges inn glør, derover ener og derover litt sagflis for å dempe varmen; straks det «luer», legges ny ener og sagflis på. Under røkningen skal kjøttet eller fisken ikke berøre hinannen. Ha gode hemper i kjøttet til å henge det op i.

Røketiden er forskjellig for de forskjellige ting. I skorstenen tar røkningen lengere tid, da jo en god del røk går op i pipen; i en røkekasse vil røkningen foregå hurtigere. Kassen bør være ca. 2½ meter høi.

Det ferdigrøkte henges fritt op på et tørt og luftig sted, skinkene opbevares hengende i tynne lerretsposer.

Man kan røke med røkesyre; man pensler da over stykkene flere ganger med røkesyre; røkesyren må være godt inntørret mellem hver gang. Men man skal huske, at ved bruk av røkesyre opnår man ikke på langt nær den samme aroma som ved almindelig røkning; til spekeskinker, spekepølser m. m. m. bør man absolutt ikke benytte sig av røkesyre.

Spekning er tørring av kjøtt og flesk som er saltet og røket. Kjøttet henges da på et varmt sted til saltet viser sig på overflaten; nu flyttes kjøttet på et koldere sted. Når kjøttet er fast og noget innskrumpet, er det ferdig; tiden for spekningen avhenger av årstid, kjøttsort og kjøttets størrelse. Opbevares luftig og tørt eller kan graves ned i korn; det må da være helt ferdigspeket og lagt inn i et stykke tynt tøi.

Opbevaring under fettbunn. Ferdiglaget mat som kjøttboller, pølser etc. legges kokende varme i rene, tørre, varme krukker, kokende kraft helles på til den står over kjøttet; ved hjelp av en liten teskål eller trepinner holdes kjøttet nede i kraften; smeltet fett helles over, like deler smult og talg. Opbevares tildekket og merket med merkelapp på et koldt, men frostfritt sted.

Opbevaring i eddik eller sur melk. For kortere tid kan kjøttstykket legges rått i surmelk, f. eks. surstek av okse eller hestekjøtt og kalv; det gjelder bare nogen dager.

Ved å brunes og legges koldt i kold lake, kokt av 1 l. eddik og 8 l. pottøl, tilsatt 2 laurbærblade, 1 løk og 2 spiseskjeer hel pepper, holder kjøttet sig lengere; må ofte eftersees. Det utvannes, spekkes og brunes.

Hermetisk nedlegning er en utmerket opbevaringsmåte, idet man kan holde ferskt kjøtt året rundt. Kun friskt kjøtt eller fisk må nedlegges. Man anvender skruebokser, loddebokser eller de henkokingsapparater som er omtalt under syltning.

Det ferdigstekte eller kokte kjøtt legges ned så varmt som mulig i varmede glass eller bokser. Kokende kraft helles over til 2 fingrer fra kanten, og 3 skjeer godt smeltet matfett eller smør has i. Kanten på dåser eller glass må være

aldeles tørr før der tilskrues, loddes eller glasslokk legges på. Skruedåser har to lokk, gummiringen legges mellem lokkene. Gummiringen må først legges i sodavann, derefter i varmt vann og tørres på et rent klæde. Det øverste lokk skrues fast til; dåsene må være absolutt lufttette. Loddedåser er selv utover landet næsten blitt gammeldagse, men venner man sig til å lodde selv og ikke venter på en «mann» som skal komme, er det ikke så tungvint som mange tror, og så vanskelig er det heller ikke. Men nøiaktighet må til! En åpning så stor som en synålspiss vil ødelegge innholdet av dåsen. Bruk en lett loddebolt, stryk denne over et stykke salmiakk, stryk med en pensel loddevann om lokkets rand, når dette er lagt på dåsen; ikke en dråpe av loddevannet må komme ned i dåsen, og heller ikke skal man få det på fingrene.

Varm nu loddebolten godt — ikke glødende — og før loddetinnet og loddebolten langs lokkets rand. Loddebolten jevner og glatter det smeltede tinn henover sammenføiningen. Hold loddetinnet i venstre hånd, på samme tid som denne må støtte lokket mot dåsen, og før loddebolten med høire hånd. Stikk så med en syl et hull i dåsen og lodd hullet straks til igjen. Kan hende det er gammeldags, men det er nu en gammel erfaring.

Når dåsene er loddet eller skrudd igjen, settes de i en gryte som på forhånd er fylt med vann, vannet må stå over dem. Dåsene må koke fra 1—1½ time efter boksenes størrelse. Merk dåsene. Lokk på gryten. Når dåsene er ferdigkokt, løftes gryten av; — brukes bryggepannen, slukkes ilden, og koldt vann slåes i pannen for å stanse kokingen. Når dåsene er noget avkjølet, tas de op, og er det skruebokser, skrues skruene fastere til. Kokingen gjør at gummiringen gir bedre efter nu. Dersom en loddedåses lokk buer under kokingen, bør den tas op; et hull prikkes i lokket, og dette loddes straks til igjen. Loddedåser settes i kokevannet med lodningen opad; er lodningen utett, kommer der straks bobler i vannet. Merk stedet, ta dåsen op og lodd på ny.

Legger man ned rå, ferdiglaget farse, legges den i smurt, kold boks eller glass og kokes 1½—2 timer efter størrelsen.

Kjøtt, nedlagt på glass til henkokingsapparater, stekes eller kokes på forhånd til det er nettop mørt; legges tett sammen, og glasset fylles til 2 fingrer fra kanten. Buljong

eller saus helles på til den står kant i kant med kjøttet; ring og lokk legges på, og der steriliseres, kjøtt og vilt ved 100° C. i 1½ time, pølse ved 100° C. i 1 time. Pølser påhelles tynn kjøttkraft eller saltlake, 1 l. vann til 20 gr. salt.

Fisk, kokt eller stekt, steriliseres 1 time ved 98° C. Omsteriliseres ved 98° i ½ time.

Både kjøtt og fisk omsteriliseres efter 24 timers forløp ved 100° i 15 minutter.

Ryper, hermetiske. Ryper som skal legges ned hermetisk, må «komme hjem» ganske friske. Sorter de gamle for sig og rypekyllinger for sig. Efterat de er renset, tørret og spekket, brunes 2—3 ad gangen i smør; småsurrer i smøret i 15 minutter. Legges straks over i en gryte med kokende kraft og kokes heri 15—20 minutter efter størrelsen. Tas op og legges straks i glass eller bokser. Er der trangt om plass i boksene — med andre ord er der overflod av ryper eller annen fugl —, kan man skjære hals og ryggen fra. Benytt så dette til å koke kraften på; brun det først i smør og spe på kokende vann. Dåsene må være rene — naturligvis — og opvarmet; rypene må ikke fylles helt op — 2 finger fra kanten er passe. Kokes som forklart under hermetisk nedlegning (se side 687).

Dåsene påsettes merkelapper; opbevares best i en tørr, luftig kjeller, hvor de ikke fryser. — Når de så med tiden skal åpnes, settes skruebokser i varmt vann med bunnen op, gummiringene løsner lettere da. Best blir rypene eller den nedlagte fugl, om stykke for stykke dyppes i sur fløte og hurtig brunes over i smør. Hell så kraften i smøret, litt fløte tilsettes, og sausen koker inn, siles eller ikke, som man vil. Hell litt saus over fuglen, som er anrettet på fatet. På denne måte legges stekt fugl, kokt fugl med flesk og rypepostei ned.

Når en boks er tømt, vaskes den i sodavann og inngnides med vaselin og settes på et tørt sted for ikke å ruste. Gummiringene legges et par minutter i sodavann, skylles, tørres, stikkes inn på en rull av papp eller tre, omvikles med silkepapir. De opbevares best på et fuktig, mørkt sted. Tørr luft, frost, fett, eddik gjør dem aldeles ubrukelige.

Gravlaks. Midtpartiet av en laks eller tørre fjellørret flekkes, renses og befries for ben; inngnides med like meget salpeter og sukker og strøes tynt med salt, hvorefter kjøttsidene legges sammen. Kan serveres efter ca. 5 timer.

Bør opbevares på et kjølig sted. Saus: En blanding av sukker, vineddik, olivenolje, fransk sennep og hvit pepper.

Opbevaring av blod. Blodet fylles krydret på flasker, og man tilstopper åpningen med en vattkork — renset borvatt.

Blod opbevares også for lengere tid som «blodbrød». Til dette benyttes ¾ l. blod, 3 teskjeer salt, 70 gr. gjær, ca. 600 gr. rugmel, halvt grovt og halvt fint. Alt røres til en jevn deig, has i smurt, strødd form; denne skal kun være halvfylt. Heves ca. ½ time og stekes i ikke for varm ovn 1 time. — Hvelves. Når brødet er koldt, skjæres det i skiver, som tørres ved svak varme. Benyttes til pannekaker, pudding, klubb og «lapper».

Tunge (se side 195). Hestetunger egner sig best lett saltet.

Hjerte og lunger, kalles også «hjerteslaget», benyttes sammen med hodekjøttet til lungemos, innmatpølser, innmatkaker, hakkepølser, hachis.

Leveren (se side 231, 720). Gjøkalvlever og svinelever er best, men med fordel benyttes også fåre-, okse- og hestelever.

Brissel (se side 226).

Nyrer (se side 233).

Plukkfettet utvannes, hakkes og kokes med vann, 2 deler fett, 1 del vann. Fettet koker under lokk 1 time, skummes og koker videre uten lokk til vannet er fordampet; røres i av og til. Avkjøles litt og siles gjennem fettsilen, hvori er lagt et tynt stykke tøi (gardintøi), op i fater eller former, som er videre op. Fettet hvelves ut når det er størknet. Skrapes under og opbevares i kjøttlaken.

Nyretalgen renses for hinner og itler. Henges op til tørring, eller den kan finhakkes, tørres og opbevares i tøiposer, som legges ned i melbeholdningen.

Plukkisteren behandles som plukktalgen. Fylles litt avkjølet på varme flasker, som korkes godt. Varmes op i vannbad når den skal brukes.

Isterplommen.

Hestefett og svinefett vannes ut; smeltes hver for sig i rikelig vann, kan derefter smeltes sammen, tilsatt litt småskårne epler eller selleri. Siles. Hestefett bør utvannes i eddikvann, 1 dcl. eddik til 1 l. vann; derefter kokes ut i melk og vann.

Stopning av pølser. Til stopning av pølser be-

nyttes pølsehorn, eller man tar kniv og hulplaten fra kvernen og setter istedet en blikktut, trekker tarmen helt innpå denne, og før man ved ord av det, er pølsene stoppet. Benytter man sig av denne siste måte, deles pølsene op i passe lengde efter stopningen, idet man knytter for. Når man bruker pølsehorn (til alle pølser med små fleskebiter i), deles tarmene på forhånd op i passende lengde.

Forskjellige opbevaringsmåter er:

1. Ophengning på koldt, luftig, fluefritt sted.
2. Frysning. Når kjøttet er godt gjennemfrosset, legges det inn i et klæde og kan pakkes ned i korn, eller man lar det henge frossent; men kjøttet må ikke fryse og tine og fryse igjen. Frossent kjøtt skal før bruk «skyte is»: det legges i koldt vann til optining. — Kjøttet kan også opbevares i ishuset, nedlagt i en kasse, som settes ned mellem isblokkene.
3. Bruning.
4. Nedlegning under fettbunn.
5. Nedlegning i eddik.
6. Sprengning eller lett saltning og lett røkning.
7. Sterk saltning.
8. Røkning.
9. Spekning.
10. Hermetisk nedlegning

Okserull.

Slagsidene, som benyttes hertil, bankes litt med baken av en øks, deles op efter bindevevene i 2—3 deler, skjæres op i passende stykker, fylles med kjøtt av bogen, som er skåret langsmed trevlene og er banket litt, dette legges lagvis med fleskestrimler. Kjøtt og flesk legges på den halve side av det tilskårne skinn. — 1 spiseskje salt, 1 spiseskje sukker, 1 spiseskje finhakket løk, 1 teskje salpeter, 1 teskje pepper, 1 teskje ingefær blandes sammen og strøes mellem hvert lag. Den annen halve side av skinnet legges over, rullene syes sammen med sterk lintråd og ligger i saltlaken 8—14 dager. Når rullen skal kokes, er det sikrest å sy den inn i et stykke rent tøi; den settes over i kokende vann og koker 2—2½ time efter størrelsen. Når den er kokt, legges den i press; i mangel av rullepresse benytter man 2 spekkefjeler med press på; ligger i pressen 1 døgn. Kraften hvori rullen er kokt, benyttes til erte- og grynsuppe.

Kalverull.

1 kg. kalvekjøtt av bogen
¼ kg. flesk
1 spiseskje salt
1 teskje pepper
½ teskje ingefær
¼ — salpeter
¼ — løk.

Behandlingen som forklart ved okserull. Til kalunrull blandes ½ kalvekjøtt, ½ kalun, ellers er tilberedningen den samme som til kalverull.

Oksebryst, salt.

Efterat brystet er hugget fra ribben, gnides det inn med en blanding av 3 teskjeer salt til 1 teskje pepper. Legges i laken i ca. 3 uker uten utvanning, før det skal kokes. Brystet settes over ilden i kokende vann og koker 2—3 timer; benene fjernes, kjøttet legges sammen, så fett og magert veksler, surres sammen, legges inn i kjøttklæde, opvridd i varmt vann; presses. Ligger i pressen 1 døgn.

Oksebryst kan også tørrsaltes i en blanding av ½ kg. salt, ½ kg. sukker, 2 teskjeer pepper og 50 gr. salpeter. Gnides inn hver dag i 14 dager. Røkes lett og kokes.

Lårtunge.

Lårtungen gnides inn med 3 teskjeer salt og 1 teskje salpeter, ligger 1 døgn, legges i saltlake 2—3 uker. Lårtungen settes over ilden i kokende vann og koker til den er mør, 2—3 timer. Har lårtungen ligget lengere tid i laken, må den såvelsom oksebrystet og alt salt kjøtt forresten utvannes og settes over ilden i koldt vann.

Benløse fugler.

1 kg. oksekjøtt, uekte filet, flatbiff eller rundbiff
½ kg. kjøttfarse
200 gr. marv
1 spiseskje salt
1 teskje pepper
½ — ingefær
¼ — nellik.

Kjøttet skjæres i knapt fingertykke skiver over trevlene, bankes godt. Skivene belegges med 1 spiseskje ferdiglaget kjøttfarse, strøes med litt av det blandede krydder; finskårne marv legges på, eller nyretalg eller en skive flesk går også an. Kjøttskiven rulles fast sammen om en pølsepinn eller ikke, som man vil, surres med tråd. De benløse fugler meles, brunes i smør eller fett, påspedes kokende kraft og koker ¾—1 time. Pinne og tråd fjernes, og de serveres med brun, jevnet saus.

Kjøttfarse

til pudding, boller og pølser.

1 kg. oksekjøtt
1 l. fløte eller ½ l. fløte, ½ l. melk og 200 gr. nyretalg
1 spiseskje potetesmel
1 — salt
(muskatplomme eller pepper, hvis man vil).

Kjøttet tørres over med kjøttklæde, opvridd i varmt vann,

skjæres i skiver langs med trevlene og skrapes på begge sider. Finskrapes kjøttet og derefter gnides på fjel, behøver man ikke å male det; grovskraper man, må det males 6 ganger med saltet, derpå tilsettes nyretalgen, og man maler 3 ganger til. Nu irøres potetesmelet, og farsen arbeides med dette i 20 minutter; derefter begynner speningen, idet man sper 1 skje ad gangen og arbeider godt mellem hver skje. Sper man for raskt, blir farsen for kort og kornet. Benytter man kvernen under speningen, må man være likeså forsiktig. Halvparten av speningen kan være tilsatt, når man har malt kjøttet 12 ganger; resten arbeides i ved røring i en bolle. Lar man kjøttfarsen omtrent ferdigspedd stå natten over, kan man som regel tilsette noget mere væske. Krydderier som pepper og muskat has i tilsist.

Farse til pudding må være løsere enn til boller. Smør formen, fyll farsen i til en finger fra kanten. Koker i vannbad i ovnen ¾—1 time. Når puddingen igjen skal varmes til bruk, må den settes i vannbad i ovnen ca. ¾ time.

Kjøttboller lages med skje og kokes i kraft, de legges efterhvert på flatt fat i litt varm kraft; når de skal kokes, dyppes fatet under den varme kraft i gryten, herved glir bollene ned; små boller småtrekker i 3 minutter, større i 5 minutter.

Frikadeller lages litt langaktige, behandles ellers som kjøttboller, og småtrekker i 8 minutter i kjøttkraft.

Medisterfarse
til pølser og kaker.

1 kg. middelsfett svinekjøtt
eller halvt kjøtt, halvt flesk
1½ spiseskje salt
1 teskje pepper
50 gr. potetesmel
½ l. melk, kraft eller vann.

Kjøttet males 6 ganger og arbeides godt med krydderiene; melken tilsettes litt efter litt; arbeid deigen godt mellem hver spening. Flesket males 2 ganger for sig og arbeides i tilslutt tillikemed potetesmelet. Farsen stoppes i smale tarmer; prikkes omtrent ikke og må ikke stoppes for fulle. Småtrekker i 15—20 minutter. Opbevares i kraft med fettbunn over.

Man kan også benytte ¾ kg. kalvekjøtt og ½ kg. flesk.

Medisterfarse til pølser og kaker:

½ kg. svinekjøtt
½ kg. flesk
350 gr. kalvekjøtt
1½ spiseskje salt
1½ teskje pepper
½ — muskatplomme
6—7 dcl. melk, kraft eller vann
3 spiseskjeer potetesmel.

Tillagningen som ved foregående opskrift. Skal pølsene opbevares i lengere tid, brukes helst kraft til spening. Opbevares i kraft med fettbunn over.

Vil man røke disse pølser, tilsettes 1 liten teskje salpeter. Røkes 1 time. Opbevares luftig og småkoker i 20 minutter.

Medisterkaker.

1 kg. oksekjøtt
1 kg. flesk
1 teskje pepper
1 teskje ingefær
1 spiseskje salt
ca. ½ l. kokt, kold melk.

Mal kjøttet 4 ganger, flesket 2 ganger for sig. Arbeid alt sammen med krydderier og spe litt efter litt med melken. 50 gr. smør er nok til stekningen. Surkål serveres til.

Istedenfor til kaker kan man stoppe farsen i tarmer til pølser.

Medisterpølser.

1 kg. svinekjøtt
¼ kg. flesk
¼ kg. kalvekjøtt
30 gr. salt
25 gr potetesmel
1 teskje pepper
4 dcl. kold melk.

Tillagning som ved foregående opskrift.

Saucisser.

½ kg. svinekjøtt
¼ kg. flesk
¼ kg. kalvekjøtt
3 toppede teskjeer potetesmel
3 teskjeer salt
1 teskje pepper
¼ — ingefær
1 knivsodd allehånde
1 ½ dcl. kjøttkraft eller melk
1 egg.

Tillagningen som medisterfarse. Den ferdige farse stoppes i smale fåretarmer i én lengde. Hele lengden legges dobbelt; fra midten begynner man å knytte pølsene i 10 cm. lengder; den ene pølselengde slåes over den annen; pølsene må for knytningens skyld ikke være stoppet for fast. Pølsene småtrekker forsiktig i kokende, saltet vann i 10 minutter, grilljeres og ristes i smør eller opbevares under fettbunn.

Cervelatpølser.

1 kg. magert svinekjøtt
200 gr. fett svinekjøtt
600 gr. magert oksekjøtt
200 gr. flesk
3 gr. støtt, hvit pepper
6 gr. hel, hvit pepper
75 gr. salt
4 gr. støtt salpeter
3 gr. sukker.

Kjøttet og flesket renskjæres og males 4 ganger, knades med krydderiene, deigen stoppes fast i rette tarmer, prikkes med nål. Pølsene ophenges på et luftig sted i 2 døgn, røkes forsiktig i 8 dager i k o l d røk. Henges op på et kjølig, luftig sted. Må ikke fryse. Pølsene kan brukes efter 6 ukers forløp.

Salamipølser.

1 kg. svinekjøtt
½ kg. oksekjøtt
400 gr. flesk

½ dcl. rødvin
40 gr. salt
10 gr. støtt pepper
1 skive løk.

Kjøttet renskjæres, males 6 ganger, ophenges 24 timer i en serviett, forat saften kan renne av; herved beskyttes pølsene for å bederves. Flesket skjæres i små terninger, fuktes med rødvinen; disse blandes nu i kjøttet tillikemed krydderiene. Løkskiven legges i 2 spiseskjeer rødvin i 2 timer, og denne siles gjennem hårsil i deigen. Alt arbeides nu godt, stoppes derpå riktig fast i vide oksetarmer, prikkes ofte under stopningen. Pølsene omvikles tett på kryss og tvers med hyssing, røkes.

Kjøttpølser.

1 kg. oksekjøtt
300 gr. nyretalg
2 spiseskjeer potetesmel
salt
½ teskje salpeter
pepper
ingefær
ca. 1 l. melk.

Kjøttet males 8 ganger, nyretalgen males med de to siste ganger, arbeides godt med krydderiene, melken tilsettes litt efter litt; arbeid deigen godt mellem hver spening. Potetesmelet røres i til slutt. Stoppes i tarmer; småtrekker i 20 minutter og opbevares under fettbunn. Farsen kan tilsettes ½ teskje salpeter; pølsene legges da i lake (syltelaken) i 2 à 3 døgn og røkes ¾—1 time.

Røkepølser.

1½ kg. oksekjøtt
1½ kg. kalvekjøtt
500 gr. flesketerninger
150 gr. salt
50 gr. potetesmel
20 gr. ingefær
½ spiseskje salpeter
ca. 2½ l. kjøttkraft eller vann.

Kjøttet males 8 ganger med saltet, potetesmelet irøres, og der spedes litt efter litt med vannet eller kraften. Krydderiene og flesketerningene knades i. Farsen stoppes i rett-tarmer, legges i syltelake 1 døgn, henges op til tørring 1 døgn, røkes ¾—1 time. Kokes ca. 20 minutter.

Schweizerpølser.

1 kg. oksekjøtt
250 gr. flesk
1 spiseskje salt
1 teskje pepper
1 — ingefær
6 dcl. vann eller melk
1 spiseskje potetesmel
½ teskje salpeter
200 gr. flesketerninger.

Kjøttet males 10 ganger, arbeides godt og tilsettes herunder krydderier og potetesmel, vannet spedes i litt efter litt. Flesket males 2 ganger for sig og arbeides inn til slutt sammen med flesketerningene. Stoppes i rette tarmer, inngnides med salt og salpeter, 3 spiseskjeer salt og 1 teskje salpeter. Henger 1 døgn, røkes 1 à 2 timer. Kokes.

Wienerwurst.

¼ kg. oksekjøtt
¼ kg. flesk
¾ kg. kalvekjøtt
30 gr. salt

1 teskje pepper
½ teskje ingefær
½ teskje muskatplomme
1 spiseskje potetesmel
ca. ½ l. kjøttkraft.

Oksekjøtt og kalvekjøtt males 8 ganger, arbeides med krydderier, spedes litt efter litt forsiktig med kraften. Flesket males 2 ganger for sig og arbeides i til slutt sammen med potetesmelet. Stoppes i fåretarmer på samme måte som saucisser, røkes i 20 minutter; kokes i 5 minutter.

Sukkerlaket skinke (Westfaler).

6—8 kg. skinke
½ fl. bokøl
½ fl. baierøl
1 fl. søtt øl
750 gr. grovt salt
30 gr. salpeter
250 gr. farin.

Den pent tilskårne skinke inngnides med en blanding av 1 spiseskje salpeter og 3 spiseskjeer salt, ligger 1 døgn. Øl, salt, salpeter og sukker gis et opkok sammen og helles koldt over skinken, som er lagt i et trau eller dypt fat. Skinken vendes i laken daglig i 3 uker. Efter denne tid tas den op, avtørres, henges til tørring i 3 dager, røkes i kold røk. — Når den skal brukes, settes den over ilden i kokende vann efter å være vasket og børstet godt. Småkoker i 5 timer; får den småkoke, blir den saftig og mør, fosskoker den, blir den tørr og optrevlet. — Når den er ferdigkokt, løftes gryten av, og skinken blir liggende i kraften under lokk ½ time. Svoren trekkes forsiktig av, omtrent en fjerdedel blir igjen nederst ved benet, kanten skjæres eller klippes her i spisse, litt avrundede tunger. Benet pyntes med papirmansjett. Skinken kan sukres og glaseres, idet man strør et lag sukker over den — ca. 200 gr. —, og med en glødende, absolutt ren ildtang eller ildskuffe stryker man over sukkeret.

Skal skinken serveres varm, skjæres den op i tynne skiver, og forskjellige grønnsaker legges ved siden; skal skinken kun benyttes til koldt, bør den for hver gang den brukes, legges tilbake i noget av kraften; dette gjøres forat den skal holde sig saftig.

Oksekjøtt, røket.

1 kg. skjært kjøtt av låret
250 gr. salt
100 gr. sukker
2 teskjeer salpeter
mel.

Det utskårne, tørre kjøttstykke gnides rundt med det blandede salt, sukker og salpeter, gnides inn med hvetemel, syes inn i et stykke ren gas. — Kjøttet røkes efter 2 dagers forløp. Spekes og er ganske fortrinlig til bruk efter 2 måneders forløp.

Spekeskinke.

Skinkene, både lår- og bogskinker, avrundes pent,

gnides inn med 3 spiseskjeer salt, 1 spiseskje sukker og 1 teskje salpeter. Ligger i saltlake ca. 3 måneder, henges op til tørring i 4 dager. røkes og spekes, eller man benytter sig av tørrsaltning (se side 686).

Sylte.

1 grisehode
1 teskje pepper
1 — salt
1 — revet løk
½ — allehånde
½ — nellik
½ — ingefær

Det utvannede hode settes over ilden i kokende, saltet vann med svoren ned, koker 1 time. Hodet tas op, og svoren skjæres forsiktig fra ca. 1 finger tykk; den legges straks med svorsiden ned utover et klæde, som er opvridd i varmt vann og lagt i et stort rundt fat. Hodet koker imidlertid videre, nu med bensiden ned, i ca. 2 timer. Tas op, skjæres fra benene, og kjøttet skjæres op i tynne skiver. Fett og magert legges lagvis på svoren, krydderiene strøes imellem, tilstrekkelig kokt fleskesvor legges over, håndklædet legges tett sammen omkring sylten, syes, knyttes for begge ender. Sylten koker ½ time i kraften, legges straks i pressen og står i denne til næste dag. Da har man ferdig en kokt, kold lake av 1 l. salt, 8 l. vann. Sylten legges heri med klædet på; efter en ukes forløp er den passe salt til å brukes. La den ikke fryse. Om man benytter løk eller ei, er en smaksak. Klædet beholdes på, forat sylten ikke skal bli for salt. Fryser sylten, går den lett itu.

Enkelte bruker kokt kalvekjøtt i sylten; det blir en smaksak. Jeg synes den er bedre uten; grisetungen koker med, flåes, skjæres i skiver og legges i sylten. Den er kokt på 1 time; prøv om skinnet går lett av. Kraften som hodet er kokt i, benyttes til s l a k t e s u p p e. Denne lages som svineryggsuppe.

Buklisten kokes og benyttes til sylte sammen med litt kokt kalvekjøtt.

Skal hodet røkes, smøres det inn med sirup, ligger i sukkerlaken i 1 måned, henges op for å tørre et par dager, røkes i ca. 3 timer; henges derefter tørt og luftig. Når det skal brukes, legges det i vann natten over, settes over ilden i koldt vann med bensiden ned og småkoker til det er mørt, ca. 3 timer.

Skinkerull.

Skanken sages av grisebogen, og bogbladet og ben fjernes penest mulig. Kjøttet inngnides med en blanding av 3 spiseskjeer salt, 1 spiseskje sukker og 1 teskje salpeter; ligger 1 døgn; legges

i skinkelaken i ca. 6 uker; tas op, henges op 1 døgn, rulles tett sammen med svorsiden ut og surres med hyssing; henges op et par døgn, røkes og spekes eller ikke, som man vil. Den kan kokes og benyttes som skinke.

Fårelår, speket.

2 dcl. sirup
60 gr. sukker
40 gr. salpeter
2 l. kjøkkensalt
2½ dcl. vann.

Alt røres sammen, og fårelåret inngnides hermed, ligger 1 uke; vendes i laken hver dag; ligger derefter i almindelig lake i 8 dager. Henges fritt op i 6 dager, så laken kan renne godt av; røkes og er ferdig til bruk efter 4 måneders forløp.

Dyrekjøtt, speket.

Kjøttet, helst av låret, legges 4 uker i almindelig sukkerlake; henges op til tørring i nogen dager; røkes og henges op til spekning.

Blodpannekake.

1 l. blod
150 gr. rugmel og hvetemel
2 spiseskjeer sukker
1½ teskje salt
½ — pepper
½ — ingefær
75 gr. smeltet fett.

Det blandede mel has i et fat, blodet røres i litt efter litt, tilsettes det øvrige. Stekes i panne til tynne kaker; stekes på begge sider. Sukker eller syltetøi serveres til.

Blodpudding.

Til 8 personer.

1 l. blod
7 rugkavringer (200 gr.)
200 gr. nyretalg
100 gr. rosiner
100 gr. sukker
1 teskje pepper
1 — salt
1 — ingefær
1 — nellik.

Blodet siles, vispes litt, irøres de støtte kavringer, den hakkede talg samt det øvrige. Kokes i smurt og strødd form i vannbad i ovnen 2 timer eller stekes i ovn 1 time. Serveres med smeltet smør.

Blodbrødpudding.

1 l. blodbrød
¾—1 l. melk
1 egg
100 gr. smør eller fett.

Brødet males og bløtes i melken, tilsettes det vispede egg og det smeltede smør. Krydderier og behandling ellers som i foregående opskrift.

Blodpølser I.

1 l. blod
1 dcl. halvegryn
7 rugskonrokker
150 gr. nyretalg
130 gr. rosiner
1 teskje pepper
½ — nellik
½ — ingefær
½ — allehånde
2 teskjeer salt.

Grynene utbløtes i koldt vann natten over, gis et opkok i nytt vann. Helles i et fat, avkjøles; det silte blod, de støtte kavringer, den småskårne nyretalg, de rensede rosiner samt krydderiene, has

i. Stoppes i tarmer, som kun må være ¾ fulle. Når vannet koker ganske sakte, has pølsene i, koker i 5 minutter, tas op. Prikkes med en stoppenål, småkoker igjen ca. 20 minutter; serveres med smeltet smør.

Blodpølser II.

3 l. blod
300 gr. halve byggryn
1 skje salt
1 kg. rugmel
250 gr. sukker
200 gr. rosiner
1 liten, dyp tallerkenfull svinefett
pepper
nellik
ingefær

Blodet siles på grynene, og melet has i aftenen før pølsene skal lages. Det øvrige tilsettes; svinefettet skåret i terninger og varmet over ilden for ikke å henge sammen. Stopp tarmene halvfulle og kok ved sakte varme.

Blodklubb.

1 l. blod
3½ dcl. vann
7 dcl. finhakket talg
2 spiseskjeer salt
3 teskjeer pepper
3 — ingefær
2 — nellik
1400 gr. rugmel.

Alt blandes vel sammen, lages med skje til store boller; i hver bolle legges et stykke nyretalg, dekkes godt til. Bollene legges efterhånden i en gryte med kokende, saltet vann; småkoker ½ time. Serveres rykende varme med smør eller fett og sukker eller myssmørsaus.

Benyttes blodbrød til klubb, tas

250 gr. blodbrød
125 gr. nyretalg
200 gr. hvetemel.

Brødet bløtes i 15 minutter i koldt vann; legges op i dørslag, så vannet kan renne godt av. Brødet males med talgen 1 gang; krydderier og koking som ovenfor forklart. Efter kokingen kan klubben brunes i fett.

Jur.

Jur anvendes saltet og kokt. Jur utvannes og legges i saltlake 2 à 3 uker; kokes og presses til smørbrødpålegg. Det kan også kokes, skjæres i skiver, griljeres og stekes.

Marven tas ut av de knekkede ben og benyttes, noget til benløse fugler, noget til marvpudding. I siste tilfelle kan marven opbevares nogen tid i sukker.

Leverpølse.

½ kg. lever
½ kg. svinekjøtt
¼ kg. kalvekjøtt
200 gr. flesketerninger
1 toppet spiseskje salt
1 teskje pepper
75 gr. løk
50 gr. potetesmel.

Lever og kjøtt males 8 ganger med saltet. Krydderiene arbeides godt inn, og til sist eltes flesketerningene inn. Stoppes fast i rette tarmer, småkoker ½—¾ time; avkjøles i koldt vann.

Farsen kan tilsettes ingefær og muskat efter smak samt 1 egg og 3 ansjos. Ta da flesk istedenfor svinekjøtt og mal det med de 4 siste ganger. Ellers samme behandlingsmåte.

Hakkepølse.

1 toppet, dyp tallerken hakket kjøtt
¾ dcl. halve byggryn
2½ dcl. kjøttkraft
salt
1 spiseskje hvetemel
1 toppet teskje potetesmel
pepper
ingefær
løk.

Det kokte kjøtt, hodekjøtt, lunger, hjerte og mellemgulv hakkes fint og blandes med grynene, som har stått i bløt i kraften fra dagen før, tilsettes mel og krydderier efter smak. Deigen fylles i tarmer, som kun må være vel halvfylt. Koker sakte i saltvann ca. 1 time.

Innmatskaker.

700 gr. hjerte og lunger
350 gr. hestekjøtt eller salt kjøtt
200 gr. fett
200 gr. poteter
100 gr. potetesmel
50 gr. løk
1½ teskje pepper
1 teskje ingefær
salt.

Den utvannede innmat skjæres op og males med kjøttet 2 ganger. Alt males derefter sammen 1 gang. Dannes til runde kaker, som meles og stekes i smør eller fett. Serveres med brun saus.

Lungemos.

1 l. kokt «hjerteslag»
½ l. kraft
1 liten løk
1 teskje pepper
1 teskje ingefær
salt
50 gr. smør.

Det utvannede og kokte hjerteslag hakkes fint, has i gryten, koker med smøret og kraften i 20 minutter; krydres efter smak.

Spekepølser.

4 kg. hestekjøtt
1½ kg. flesk
150 gr. salt
1 spiseskje salpeter
10 gr. nellik
10 gr. pepper
1 teskje muskat
1 dcl. konjakk
4 dcl. rødvin
150 gr. sukker.

Kjøttet males 4 ganger; halvparten av flesket skjæres i ganske små terninger, og resten males for sig selv 2 ganger; flesket skal ha ligget 5 timer i saltvann, eller flesketerningene legges i saltlake, 2 dcl. salt til ½ l. vann; dette gjøres, forat flesket ikke senere skal harskne i pølsene; legges op på et klæde, før de has i farsen. Kjøttdeigen arbeides med krydderiene, og under vedholdende knadning has konjakk og rødvinen med sukkeret i. Flesket og flesketerningene arbeides i til sist. Pølsene stoppes meget fast i rette, sterke tarmer, helst hestetarmer, prikkes under stopningen. Når pølsene er ferdigstoppet,

legges de i et trau, hvori der er strødd litt salt; over pølsene drysses også et lag salt; ligger 3 dager heri og vendes i trauet. Spekepølsene henges op eller tørres av, trykkes fastere sammen og røkes.

Hestekjøtt

må anbefales på grunn av dets godhet og dets noget billigere pris. Det er kun uforstand og gamle fordommer som gjør at det av mange brukes så sparsomt eller nødig. — Hestekjøtt lages til de samme retter som oksekjøtt (se disse). Det bør helt gjennemstekes; fettet fjernes og erstattes med annet fett når kjøttet skal males eller hakkes. Det fraskårne fett smeltes som før forklart.

Såpe.

Avfall av fett og fett av selvdøde eller syke dyr benyttes til såpe.

Bløt såpe:

Løvaske
3 bøtter vann
5 kg. skrapfett.

En innmuret vaskegryte fylles halvt med løvaske, påhelles vannet, koker 1 time. Luten siles gjennem klæde. Gryten gjøres ren, og luten helles tilbake i gryten, tilsettes skrapfettet og koker omtrent 2 timer eller til den stivner; prøv litt på en skål. Helles op i trebutt og røres til den er kold.

Stangsåpe I.

10 l. vann
2 kg. soda
2 kg. lesket kalk
2 kg. talg.

Kalk og soda blandes, påhelles det kokende vann, omrøres til sodaen er opløst; står derefter urørt; når luten er klar, helles den fra og koker med talgen ca. 3 timer; rør ofte når massen begynner å tykne. Helles straks op når den er passe tykk. Skjæres op når den er stivnet.

Vil man ha såpen blåstripet, utrøres blåkuler i litt varmt vann. Farven has i like før såpen skal helles op, men rør ganske lett, så den blir marmorert.

Stangsåpe II.

5 kg. skrapfett
4 kg. soda
2 kg. lesket kalk eller
1 kg. ulesket kalk
3 l. grovt salt
56 l. vann.

Den leskede kalk has i en balje, tilsettes sodaen og halvparten av vannet kokende; omrøres til sodaen er smeltet, settes til klaring. Den klare lut helles i en gryte, og resten av det kokende vann helles på bunnfallet. Den første lut koker med fettet i 4 timer, halvparten av den annen klare lut tilsettes herunder, men så lite ad gangen, at kokingen ikke stanses. Når såpen har kokt de 4 timer, tilsettes saltet, koker 1½ time: varmen tas vekk under

gryten, står til næste dag, såpen skjæres forsiktig fra, has tilbake i den rengjorte gryte og tilsettes den siste halvpart av luten, koker 1 time. Helles i flate kar for å stivne, opskjæres i stykker og tørres. Skiller såpen sig efter annen gangs koking, tilsettes litt mere soda. Ingen lut må has i efter at saltet er kommet i. Utmerket god såpe til rengjøring og til klæsvask.

Såpe III.

1 kg. rusktalg
1 fl. lut
2 l. vann.

Koker 1 time under stadig omrøren; helles op; skjæres op i firkantede stykker når den er kold. Vispes ut som grønnsåpe.

Lut til fisk (lutefisk).

5 middelstore tørrfisker (skrei)
2 l. løvaske
1½ dcl. kalk
6 l. vann.

Tørrfisken legges i vann i 8 dager; bytt vann hver dag. Asken siktes, utrøres med kalken i vannet og gis et raskt opkok, avklares. Luten helles over fisken når luten er kold. Ligger heri i 2—3 døgn, derefter minst 24 timer inntil 4 døgn i koldt vann, som daglig byttes, gjerne et par ganger. Den fisk som ikke straks skal brukes, legges ut over fjeler for å fryse; opbevares koldt; men bedre er det ikke å lage mer enn til et par mål ad gangen.

Koking av lutefisk (se side 133).



Litt sykepleie og sykemat under hjemlige forhold.

Får du sykdom i hjemmet, så forsøk av beste evne å stelle godt for den syke.

Velg det beste værelse, og hold det luftig og rent.

Sørg for så god seng som mulig, still den ut fra veggen, hold den ren og luftig; husk at den syke er avhengig av sin seng.

Legg et ekstrateppe over den syke mens der luftes.

Hold en temperatur av 14—15° R.

Vask den syke hver dag, ikke bare ansikt og hender, men øine, hals m. m., og stell den sykes hår, legg håndklæ under mens håret redes, og flett håret i to fletter og legg dem op over puten; børst tennene, om den syke ikke kan gjøre det selv, hold tungen ren så ofte det lar sig gjøre. Pass for liggesår. Bruk herfor spiritus og sinksalve.

La der stå et lite bord ved sengen; men se efter at det står således at den syke kan nå det.



Sykebord I.

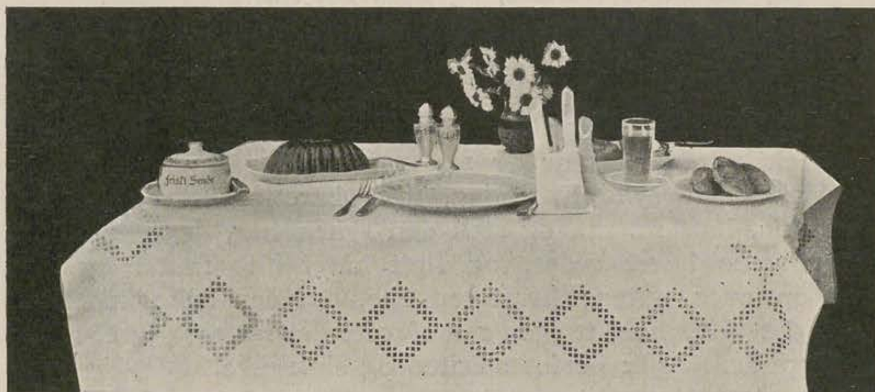
Alt tøi der skal skiftes rent på, må være varmt og tørt.

La ikke lyset genere den syke.

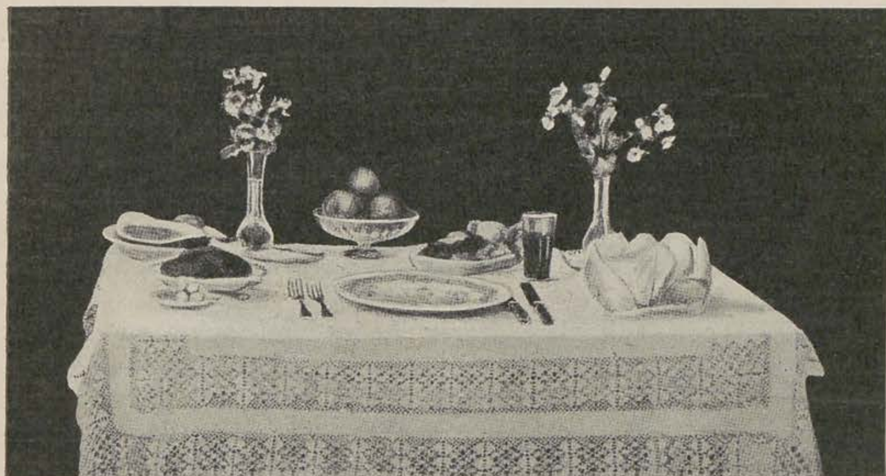
Tend og slukk ikke lampen i værelset; skru den ikke ned for å dempe skinnet, men sett noget for, så lyset ikke generer.

Kast ikke kull eller koks i ovnen med en skuffe, fyll papirposer og legg disse på, derved undgåes den irriterende larm av ildskuffen.

Hvisk ikke i sykeværelset eller utenfor døren.



Sykebord II.



Sykebord III.

Gå ikke på tå; bruk ikke knirkende skotøi, ikke tøfler.

La ikke blomster stå i sykeværelset om natten. Bytt vann på dem hver dag og klipp litt av stilkene.

Gi lægen kort, men grei beskjed, intet må skjules; følg på det nøieste lægens forskrifter.

La aldri den syke vente på noget.

Sykepleien er en av husmorens vanskeligste, mest anstrengende plikter; man må forbinde selvforglemmende kjærlighet med innsikt og fasthet.



Frokostbrett til bruk for sengeliggende.

Vis medlidenhet med den syke i gjerning — ikke i ord.

Der må være hvile ved den person som skal passe en syk, — vedkommende må være behersket, være rolig.

Ha omtanke for hvad den syke behøver, og forsøk å gjette hans ønsker.

Vi må tenke for våre syke og søke å forstå den sykes mål av legemlige og åndelige krefter.

Vær lykkelig, vær takknemlig for om du selv kan passe en av dine kjære.

Til en god sykepleie hører å by den syke en så lett fordøielig, godt sammensatt og godt tilberedt føde at den kan opholde kreftene under organismens kamp mot sykdommen. Under en større sykdom bestemmer først og fremst lægen hvilke næringsmidler i de forskjellige tilfelle er hensiktsmessige. Innkjøp, tillagning og anretning kan han dog ikke kontrollere.

Ved innkjøp av næringsmidler må kun velges de beste og friskeste.

Hvis mulig, må intet kokes i den sykes værelse. Når der kun kokes til én, er det utmerket å koke på serveringsfatet hvis det lar sig gjøre.

Maten skal serveres til bestemte tider.

Gi små porsjoner ad gangen.

Fyll aldri glass eller kopp helt full og by aldri drikke i glass med fot.

Mål eller vei alt hvad der benyttes ved tillagningen av den sykes mat; her har du ikke lov til å slumpe.

Smak på maten før den sendes inn, og ha den ferdig til bestemt tid; må den holdes varm efterat den er ferdiglaget, bør dette skje i vanndamp.

Skjær av et bløtkokt egg før det sendes inn, for å være sikker på at det egg den syke får, er friskt.

Spør aldri den syke hvad han vil ha å spise, tenk selv ut det beste.

Skjær maten smått op, rens fisken, så der ikke finnes ben.

La mat og drikke ha en passende varmegrad.

Glem ikke serviett.

Ta matrester straks vekk fra værelset.

Glasset med leskedrikk kan bli stående.

Levninger av maten kan naturligvis, når de behandles varsomt — legges i rent fat, passes for støv, fluer o. s. v. —, benyttes til den syke; kun må levningene tillages på en sådan måte at den syke ikke kjenner dem igjen.

Anrett maten så nett, pent og enkelt som mulig på sykebord eller brett med ren duk, blankt servise og blankpusset glass til leskedrikken; kan du skaffe litt grønt eller en blomst, hjelper det som regel på appetiten. Maten skal ha god lukt og smak, ha den rette farve, brun saus skal ikke være grå, det samme gjelder alt brunstekt, rød fruktmat, ikke fiolett, eggretter skal være gule og ikke klepper eller snerk — eller gelatintråder eller sammenløpede «eggetråder» i geléer, sauser eller supper.

Drikker.

Eggedrikk.

1 eggeplomme
2 spiseskjeer varm melk
¼ l. selters
1 teskje sukker.

Eggeplommen og sukkeret røres i 10 minutter, tilsettes melken, røres til det er ganske koldt, has i et glass, og seltersen fylles på.

Eggehvitevann.

1 eggehvite
¼ l. vann
1 teskje sukker
½ citron (hvis tillatt).

Den vispede eggehvite, vannet, sukkeret samt den silte saft av citronen blandes sammen, fylles på en ren flaske som korkes og rystes; når det skummer, fylles det i glass.

Citronlimonade

1 citron
2½ dcl. vann
20 gr. sukker.

Vask og tørr citronen, skrell den ganske tynt og press saften ut; skallet og citronsaften blandes med det kokende vann, tildekkes, står til det er koldt, siles; hvis tillatt, tilsett da sukkeret.

Appelsinlimonade tillages på samme måte.

Eplevann.

3 epler
15 gr. sukker
1 skive citronskall
½ l. kokende vann.

Eplene tørres rene, de hverken skrelles eller kjernehuset borttas, skjæres i stykker, has i en mugge, tillikemed sukkeret og citronskallet; det kokende vann helles over, muggen tildekkes, står til det er koldt, siles og serveres.

Melkelimonade.

1½ dcl. melk
75 gr. sukker
1½ dcl. vann
¾ dcl. hvitvin
2 spiseskjeer citronsaft.

Melk, sukker og vann gis et opkok, ophelles, avkjøles. Vin og citronsaft tilsettes. Siles.

Havrevann.

100 gr. havregryn
skall av ¼ citron
15 gr. sukker
1 l. kokende vann
saft av ½ citron.

Grynene skylles, skåldes og legges med citronskallet og sukker i en krukke, påhelles vannet, tildekkes og står til det er koldt. Citronsaften has i, siles.

Risvann.

½ dcl. risengryn
⅔ l. vann.

Grynene skylles, settes over ilden i det kolde vann, småkoker ½ time, siles.

Saftkoldskål.

¼ l. søt saft
ca. ¼ l. vann
¼ citron.

Saft og vann blandes, citronen skjæres i fine skiver og legges i. Koldskålen avkjøles på is.

Eggeplomme med vin.

1 eggeplomme
1 teskje sukker
1½ dcl. kokende melk
2 spiseskjeer konjakk eller sherry.

Eggeplommen røres med sukkeret, tilsettes konjakk og den kokende melk.

Kokt melk.

Melken fylles i en godt rengjort glassflaske med smal hals; vattkork settes i. Flasken settes i en gryte med koldt vann som skal nå halvt op ad flasken. Lokk eller klæde legges over gryten. Vannet koker i 10 minutter, gryten løftes av. Flasken optas straks og opbevares koldt, uten å åpnes før den skal benyttes.

Eggedram.

1 eggeplomme
1 teskje flormelis
1 glass kold, sterk kaffe.

Eggeplommen og sukkeret røres hvitt, tilsettes kaffen.

Eggemelk.

⅓ l. melk
1 eggeplomme
¼ teskje salt.

Eggeplommen vispes op med saltet og en skje melk, resten av melken kokes op og helles i eggeplommen under sterk vispen.

Melk med kakao.

⅓ l. melk
5 gr. kakao
2 teskjeer sukker.

Alt blandes sammen og vispes over ilden til det koker.

Kefir.

1 kefirtablett
½ l. nysilt melk.

Melken og tabletten has på flaske, ligger i jevn varme inntil 36 timer, rystes ofte og sterkt.

Melkegelé.

2 dcl. melk
20 gr. sukker
1 spiseskje vann
5 gr. gelatin
2 spiseskjeer citronsaft.

Melk, sukker og vann kokes op, tilsettes gelatinen og citronsaften, siles op i kopper.

Brødvann.

40 gr. hvetebrød
½ l. kokende vann.

Brødet ristes lett, legges i krukke, overhelles med vannet. Siles når det er koldt.

Vann.

Febersyke vil ha meget å drikke; fremforalt vil de gjerne ha godt, koldt drikkevann. Er vannet ikke godt eller under epidemier, må det kokes; herved får det en flau smak. Men denne kan hjelpes på, om man visper det lenge med en gaffel, således at det blandes med den omgivende luft.

Rissuppe med vin.

20 gr. risengryn
½ l. vann
50 gr. sukker
1¼ dcl. rødvin.

Grynene vaskes og skåldes, legges i vannet natten over, koker i vannet til grynene er møre, tilsettes sukker og rødvin.

Blåbærsuppe.

1 dcl. blåbærsaft
1½ dcl. vann
1 teskje sagomel.

Saft og vann gis et opkok, melet røres ut med 2 spiseskjeer vann; denne jevning vispes i når suppen koker, gis igjen et opkok. Sukker efter smak.

Rabarbrasuppe.

60 gr. rabarbra
¼ l. vann
25 gr. sukker
2 gr. potetesmel.

Rabarbraen renses og skjæres smått op; tillages ellers som blåbærsuppe.

Byggsuppe.

100 gr. hele gryn
1½ l. vann
½ teskje salt
citronsaft eller annen saft

Grynene vaskes og settes ibløt natten over i 1 l. av vannet; sett dem over ilden i dette vann og tilsett resten av vannet kokende. Koker 1½—2 timer, siles like i den kopp den skal serveres i. Suppen tilsettes salt efter smak samt citronsaft eller annen saft.

Sagovelling.

25 gr. sagogryn
½ l. melk
salt.

Grynene skylles og drysses i den kokende melk. Koker 15—20 minutter.

Semuljevelling.

25 gr. semuljegryn
½ l. melk
salt.

Lages som sagovelling.

Arrowrotvelling.

1 teskje arrowrot
⅓ l. melk
¼ teskje salt.

Melken og melet vispes koldt sammen, settes over varmen, vispes til suppen koker op.

Havremelsvelling.

Tillages som arrowrotvelling.

Rismelvelling.

Tillages som arrowrotvelling.

Brødsuppe.

20 gr. hvetebrød
5 gr. smør
½ l. buljong
1 eggeplomme
1 spiseskje tynn fløte.

Brødet rives og brunes svakt i smøret, buljongen spedes i, suppen koker ½ time, siles, jevnes med eggeplommen og fløten.

Biff-te, hurtiglaget.

250 gr. oksekjøtt
¼ l. vann
1 knivsodd salt.

Kjøttet tørres, skrapes langs efter trevlene, has i gryte

med det kolde vann og salt, omrøres med gaffel, dekkes med lokk; tillater tiden det, la det stå ¼ time; sett gryten over ilden, visp med 2 gafler — med baksiden mot hinannen — inntil det skifter farve — jo langsommere dess bedre, holdende det hele tiden like under kokepunktet —; ta gryten av ilden, la den stå i nærheten av varmen med lokk på ¼ time. Siles, fettet tas vekk. Serveres straks.

Biff-te.

½ kg. oksekjøtt
½ l. vann
1 teskje salt.

Vask kjøttet med et fuktig klæde; skrap det langs efter trevlene med en skarp kniv, legg det i en krukke og tilsett efterhånden det kolde vann og saltet, rør ofte i det med en gaffel, la det stå ½—1 time. Sett krukken i en gryte med kokende vann, la vannet nå halvparten op ad krukken, kok 4 timer, rør av og til i krukken. Siles, og fettet fjernes.

NB. Kjøttet bør være nyslaktet; helst av lår eller av kammen.

Skal biff-teen varmes op, så la den ikke koke.

Kalvebuljong.

¾ kg. kalvebryst
1 l. vann.

Kjøttet knekkes, skylles og settes over ilden i det kolde vann; koker langsomt op og småkoker derefter i 2 timer. Opsiles; avkjøles, befries nøie for alt fett, når den skal benyttes. Man kan benytte den som den er, tilsatt salt, eller til en eller annen jevnet suppe.

Kalvebuljong med høns.

¼ l. buljong
100 gr. kokt hønsekjøtt
¼ teskje salt.

Kjøttet befries for skinn, ben og sener, hakkes fint og legges i den varme kalvebuljong, saltes og står over svak varme i 10 minutter før den serveres. Istedenfor hønsekjøtt kan benyttes duekjøtt, kalvebrissel eller kalvehjerne.

Karlsbadersuppe.

15 gr. sagogryn eller tapioka
¾ dcl. vann
3 dcl. buljong
¼ teskje salt
1 eggeplomme
½ dcl. fløte.

Grynene skylles, skåldes, settes over ilden i det kolde vann, kokes møre og gnides gjennem presse. Settes derefter over med buljongen, gis et opkok; fløten tilsettes, og suppen jevnes med eggeplommen, idet den skal serveres.

Jenny Lind suppe.

20 gr. sagogryn
1 eggeplomme
4 dcl. buljong
2 spiseskjeer fløte
salt.

Grynene skylles og has i buljongen når denne koker; småtrekker til grynene er klare, 15—20 minutter. Eggeplommen vispes med 1 skje kold buljong; rør dette i den kokende fløte, visp suppen i og server straks.

Tomatsuppe.

1 middels stor tomat
½ teskje maismel
4 dcl. buljong
1 spiseskje fløte
salt.

Del tomaten i småstykker, damp den mør og press den gjennem hårsikt; blandes med buljongen, settes igjen over ilden og jevnes med melet og fløten.

Havresuppe I.

(3 dcl.)

¼ dcl. havregryn
½ l. vann
¼ teskje salt
¼ — sukker
1 dcl. melk.

Grynene skylles, settes over ilden i det kolde vann og kokes møre; presses gjennem hårsikt og irøres den kokende melk, gis igjen et opkok; salt og sukker tilsettes.

Havresuppe II.

(⅓ l.)

¼ dcl. havregryn
½ l. vann
1 teskje sukker
1 knivsodd salt
½ dcl. fløte.

Suppen kokes som havresuppe I. Efter å være presset gis den et opkok og tilsettes fløten eller litt saft.

Grøter.

Havregrynsgrøt, risengrynsgrøt, fløielsgrøt m. fl.

Se side 76 flg.

Arrowrotgrøt.

15 gr. arrowrot
2 dcl. melk
¼ teskje salt.

Melet eller den kolde melk blandes, røres nogen minutter efterat den har kokt op, saltes.

Vanngrøt.

3 dcl. vann
½ teskje salt
30 gr. rugmel.

Vannet kokes op, saltes, og melet strøes i under sterk vispen. Småkoker 5 minutter. Serveres varm med melk

Fisk, dampkokt.

1 fisk, torsk, hvitting
½ teskje citronsaft
1 — salt
smør.

Fisken renses, vaskes, tørres, filetene skjæres ut, og alle ben fjernes. Filetene deles i 2—3 deler på skrå, legges mellem 2 tallerkener, hvorav den underste i bunnen er smurt med smør, fisken bestrøes med salt og bestenkes med citronsaften. Dekkes med et smurt papir. Settes over en kokende vanngryte i 20 minutter. Litt smeltet smør kan has over, om det tillates.

Fiskepudding og boller (se side 106.

Fiskeomelett.

50 gr. fisk
5 gr. smør
½ teske hvetemel
1 spiseskje fiskekraft
½ — melk
1 egg
1 spiseskje fløte.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften og melken, gis et opkok, den kokte, opplukkede fisk has i. Eggeplommen og fløten vispes sterkt, tilsettes den stivvispede eggehvite. Eggemassen helles i en liten omelettpanne, hvori er smeltet 1 teskje smør, stekes hurtig i ovnen; fiskestuingen legges på omelettens ene halvdel, den annen bøies over. Omeletten legges på varmt fat og serveres straks.

Avkokt fisk.

1 flyndre
¼ l. vann
1 teskje salt
1 citronskive.

Fisken renses og vaskes godt, ligger en kort stund i litt eddikvann, skrapes fri for slim. Skylles godt, skjæres op i godt fingertykke skiver, settes over ilden i det kokende, saltede vann og koker ca. 5 minutter, eller til kjøttet løsner fra benet.

Kremsaus: 1 hårdkokt eggeplomme, ½ dcl. kokende fløte, 1 teskje citronsaft. Eggeplommen gnides ganske fin, spedes litt efter litt med den kokende fløte, tilsettes citronsaften.

Stekt fisk.

200 gr. fisk
½ teskje salt
½ egg
1 spiseskje kavring
15 gr. smør.

Fisken, flyndre, tunge eller torsk f. eks., renses, befries for skinn og a l l e ben; filetene skjæres i passe stykker, strøes med halvparten av saltet og ligger 10—20 minutter. Vendes derefter i egg; resten av saltet og kavringen blandes, og heri griljeres fiskestykkene. Stekes lett i brunet smør, serveres med citronsaus.

Stuet fisk.

125 gr. kokt fisk
5 gr. smør
1 teskje hvetemel
¼ dcl. fiskekraft
¼ dcl. melk.

Smør og mel røres sammen, spedes med kraften og melken, gis et opkok, irøres fisken, befridd for skinn og ben

Kylling, dampkokt.

Brystet av en renset kylling flåes, skjæres ut fra benet, bankes lett, saltes; kokes på samme måte som dampkokt fisk, men må stå ½—¾ time over kjelen.

Kalvebrissel.

1 kalvebrissel
vann
salt
1 teskje citronsaft.

Den utvannede brissel påhelles kokende vann, står

med dette et par minutter, legges derefter i koldt vann. Alle hinner og alt slimet fjernes. Brisselen settes over ilden i kokende, saltet vann; småkoker til den er mør, avkjøles i kraften; tas op; skjæres i skiver, litt på skrå. 35 gr. smør smeltes, irøres 10 gr. hvetemel, spedes med ca. 1 dcl. av kraften. Brisselen varmes i den kokte saus. Citronen tilsettes.

Brisselen kan også efter å være kokt og skåret i skiver griljeres og ristes litt i lett brunet smør.

Brissel benyttes kun av kalven (unge dyr).

Skrapet biff.

100 gr. benfritt oksekjøtt
¼ teskje salt.

Kjøttet tørres, skjæres i skiver tvers over musklene og skrapes lett med en kniv. Det skrapede kjøtt dannes til to runde kaker som bestrøes med salt og ristes hurtig i stekepannen.

Skrapet biff med egg.

75 gr. benfritt oksekjøtt
1 eggeplomme
¼ teskje salt
1 — smør.

Behandles som foregående.

Fuglekoteletter eller -pudding.

75 gr. benfritt fuglekjøtt
50 gr. svinekjøtt
15 gr. smør
1 egg
1 dcl. fløte
1 teskje kavring eller franskbrødsmuler
½ teskje salt.

Fuglekjøttet og svinekjøttet skrapes fint og støtes først uten, senere med smøret. Efter et kvarters forløp irøres litt efter litt eggeplommen og fløten, hvori brødet er utbløtt, salt og til sist den stivvispede eggehvite has i. Farsen fylles i smurt form og kokes i vannbad ca. ¾ time. Serveres varm eller kold.

Farsen kan lages op i kotelettform og stekes lett i smør på panne.

Til saus kan man røre ½ teskje hvetemel i smøret efter stekingen og spe med ½ dcl. varm buljong.

Frikassé av høns eller kanin.

1 høne eller kanin
½ spiseskje hvetemel
½ — smør
2 dcl. hønsebuljong
¼ teskje citronsaft
¼ eggeplomme.

Den rensede, kokte høne eller kanin settes over ilden i kokende vann, småkoker til den er mør. Tas op og deles pent op. Smør og mel røres sammen, spedes med buljongen, gis et opkok, tilsettes eggeplomme og citronsaft.

Kjøttet av en ung kanin er særdeles lett fordøielig, det egner sig derfor godt i sykediéten. Når kaninen er flådd og åpnet, vaskes den

i eddikvann eller sterkt saltvann. Kaninen anvendes i sykediéten enten stekt, kokt eller til suppe.

Stekt kanin, høns eller kylling.

En fet, halv kylling eller ung høne eller kanin dyppes i smeltet smør, legges i en jerngryte og steker ½—¾ time til den er mør og har fått en pen, lysegulbrun farve.

Kotelett, dampkokt.

1 kotelett (à 150 gr.)
salt.

En kalve- eller lammekotelett bankes, strøes med litt salt og kokes mellem 2 tallerkener som forklart under dampkokt fisk, eller man legger den i en spillkum, overbinder denne med smurt papir og koker i vannbad omkring 20—30 minutter.

Omelett med fisk, kjøtt eller grønnsakestuing.

1 egg
2 skjeer fløtemelk
10 gr. smør.

Eggeplommen vispes sterkt med melken, tilsettes den stivvispede hvite. Stekes på panne i smøret. Den kan fylles med stuing av fisk, kjøtt, brissel eller syltetøi; alt efter behovet.

50 gr. fisk, kjøtt eller grønnsaker
5 gr. smør
2 gr. hvetemel
¾ spiseskje kraft
½ — melk.

Stues på vanlig måte.

H å r d k o k t e, b l ø t k o k t e o g f o r l o r n e e g g (se side 9).

Egg i form.

1 egg
salt
1 knivsodd pepper
finhakket skinke.

Smør en liten form og strø den med den finhakkede skinke. Egget knekkes forsiktig og slåes i formen, pepper og salt strøes på. Formen settes på sammenlagt papir i en panne med varmt vann, dekkes med smurt papir; koker i ovnen til egget er såvidt stivnet. Hvelves.

Potetpuré.

200 gr. poteter
1 teskje salt
3 spiseskjeer kokt melk
1 teskje smør.

De skrelte poteter kokes, vannet helles fra, og potetene presses gjennem presse eller gnides fine; potetmassen røres sterkt med melken, hvorefter smøret røres i.

Av r ø t t e r og g r ø n n s a k e r benyttes blomkål, jordartisjokker, gulerøtter, sukkererter, kokt i lett saltet vann og kun med litt smeltet smør over eller en saus laget av:

5 gr. smør
3 gr. hvetemel
¼ dcl. grønnsakekraft
½ dcl. melk
salt.

Spinat.

100 gr. spinat
5 gr. smør

1 eggeplomme
salt
1 spiseskje fløte.

Spinaten vaskes og skylles godt, forvelles, overhelles med koldt vann, som presses fra. Spinaten hakkes fin eller presses gjennem hårsikt. Smør og spinat røres sammen, tilsettes salt og fløte, gis et opkok og jevnes med eggeplommen.

Nesle og syre tillages på samme måte.

Risvanngrøt.

40 gr. risengryn
4 dcl. vann
100 gr. frisk frukt.

Grynene vaskes og skåldes. Grynene settes over ilden i det kolde vann, småkoker ¼ time, tilsettes den skrelte, smått opskårne frukt; småtrekker til frukten og grynene er kokt, men minst mulig itukokt. Tilsettes sukker efter behag.

Fruktsoufflé.

150 gr. frukt
sukker
1 eggehvite.

Frukten — frisk eller tørret — kokes med sukker efter smak og så lite vann som mulig, til frukten er mør. Helles op, og når det er koldt, tilsettes den stivvispede eggehvite. Fylles i smurt form og steker i varm ovn ca. 20 minutter.

Vingelé.

2 dcl. hvitvin
½ dcl. sherry
4 plater gelatin
skall og saft av ½ citron
1 eggehvite
1 eggeskall
1 spiseskje sukker.

Alt vispes koldt sammen. Kokes og behandles som hvitvingelé (se side 513).

Saftgelé.

4 skjeer saft
3 — vann
3 gr. gelatin (1½ plate.)

Gelatinen utbløtes, opklippes og opløses i vann, saften helles i, og det siles i en form eller glasskål.

Rispudding.

25 gr. rismel
¼ l. melk
1 egg
1 teskje sukker
2 dråper citronsaft

Skyll gryten med koldt vann; dette gjøres for å hindre melken fra å brenne på; ha rismelet i gryten, rør melken i litt efter litt, sett den over ilden, rør godt, la det komme til kokepunktet og la det koke et par minutter.

Ta det av ilden, la det avkjøles, tilsett eggeplommen, sukkeret, citronsaften og tilsist den stivvispede eggehvite. Has i smurt form og stekes i varm ovn ca. ½ time.

Citronkrem.

¼ l. fløte
1 spiseskje citronsaft
1 teskje malte mandler
1 glass sherry
15 gr. sukker
6 plater gelatin.

Den stivvispede fløte irøres citronsaft, de skåldede, malte mandler, sherry, sukker og

den opløste gelatin. Has i vætet form, hvelves når den er stiv.

Arrowrot soufflé.

30 gr. arrowrot
15 gr. sukker
2 egg
¼ l. melk
vanilje eller citron.

Melet utrøres i 2 dcl. melk; resten av melken kokes op, helles i meljevningen, has tilbake i gryten, tilsettes sukker og vanilje eller citronsaft, røres over varmen til massen slipper gryten. Tas av varmen, irøres de vispede eggeplommer samt tilsist de stivvispede eggehviter. Has i godt smurt form og settes i varm ovn 20—25 minutter.

Omelett.

1 egg
1 teskje melk
1 — smør
salt.

Eggeplommen vispes med melken, den stivvispede eggehvite has forsiktig i. Smelt smøret i stekepannen, røren helles i, og stek over svak varme til omeletten får en pen lysegul farve. Rulles sammen, legges på varmt fat og serveres straks. Syltetøi eller sukker serveres til.

Omelett med spinat.

1 egg
1 teskje melk
1 — smør
salt
100 gr. spinat.

Den kokte, pressede spinat irøres en tykk saus, kokt av ½ teskje smør, ½ teskje maismel og 1 spiseskje melk. Omeletten lages som foregående opskrift, og spinatstuingen legges på.

Omelett med skinke.

40 gr. finhakket skinke
1 egg
1 spiseskje melk
1 teskje smør
salt.

Den hakkede skinke og melken blandes i den godt vispede eggeplomme, den stivvispede eggehvite skjæres i. Stekes som omelett.

Brød.

1 dcl. tynn fløte
1 egg
200 gr. hvetemel
10 gr. gjær
15 gr. smør
15 gr. sukker.

Den lunkne fløte og egget vispes sammen; gjæren utrøres med 1 teskje sukker, tilsettes ½ dcl. fløte og 1 spiseskje hvetemel, heves i 10 minutter. Melet siktes, irøres fløten med egget og gjæren. Heves ½ time. Sukkeret og det kolde smør arbeides nu i deigen; bakes til langaktige småbrød, legges på smurt plate, heves et kvarter, pensles med egg og stekes i varm ovn.

Kavringer (se side 566).

Saft, blåbær og hyldebær.

De rensede bær, halvdelen av hver sort, fylles i en krukke; denne settes over

ilden i en gryte med vann; står til bærene har saftet sig. Siles. ¼—½ kg. sukker til hver liter saft. Kokes og skummes 3—4 minutter. Fylles varm på varme halvflasker, korkes og lakkes.

Sykesaft.

Fyll saften ukokt med eller uten sukker på flasker. Flaskene pasteuriseres, idet de opvarmes til 80°. Ved 80° bør de stå i 10 minutter. Lokket tas da av gryten, og efter 5 minutters forløp kan flaskene tas op. Selvfølgelig må de ikke utsettes for sterk kulde eller sterk trekk. Sett dem op på et klæde.

Blåbær-te.

30—40 gr. tørrede blåbær
½ l. vann.

Bær og vann kokes ½ time. Siles og serveres varm.

Menyer for sukkersyke.

Buljong
duestek med salat
omelett med citron.

Spinatsuppe
lammestek, eplekompott
citronkrem.

Fiskesuppe
oksefilet med salat.

Jordartisjokksuppe
stekt flyndre
rumpudding.

Sur fløtesuppe
dyrefilet med blomkål.

Grønnsakesuppe
andestek med salat.

Tranebærsuppe
kalvekoteletter med skorzonerrøtter.

Oksehalesuppe
kokt klippfisk.

Brun suppe
geitekilling med rosenkål.

Brisselsuppe
biff med bønner.

Frikassé med asparges
omelett med kompott.

Karvekålsuppe
kyllingstek med salat.

Stekt småtorsk
hønsefrikassé
eplebeignets.

Kalvefilet med stakis
tegelé.

Glutenbrød I
glutenbrød II
kaffe
te
kakao
limonade
fruktpunsj
melk.

Ovenstående menyer er nærmest beregnet for tilfelle hvor ikke så streng diét er nødvendig. I de drikker og retter hvor sukker forekommer, kan det sløifes eller erstattes i lettere tilfelle med

lævulose, eller hvor streng diét er nødvendig, med krystallose. Mere enn i nogen annen sykdom må man her streve for å skaffe avveksling. Bare den ting skal man erindre at den sykes lengsel efter brød kan bli næsten uutholdelig, og det kan vare i årevis at den syke må holde ved med en stivelse- og sukkerfri kost, samtidig blir han trett av den fettrike kost, som skal være erstatning for mel og sukker. Mel og kavring i farser eller andre kjøtt- og grønnsakeretter må ikke brukes; benytt eggeplommer isteden.

Kalvehjerne til jevning er også utmerket; den utvannede, forvellede hjerne kokes med 60 gr. smør, til den er ganske utkokt; has i krukker, overhelles med smeltet smør for å bli lufttett. Bindes over og opbevares koldt. Benyttes til jevning av supper og sauser. Istedenfor poteter brukes jordsjokker eller stakis.

Eggeomelett med citron.

2 eggeplommer
krystallose
saft av ¼ citron
2 stivvispede eggehviter.

Stekes som vanlig omelett i litt smør på panne.

Citronkrem.

Saft og skall av 1 citron
krystallose
2 eggeplommer
2 dcl. vann
2 plater gelatin

Det revne skall av citronen, vann, eggeplomme og gelatin blandes, søtes efter smak, gis et opkok under sterk vispen, citronsaften presses og has i. Helles i vætet form.

Fiskesuppe.

1 l. fiskekraft kokes inn til det halve, tilsettes 1 eggeplomme som er vispet godt sammen med 1¼ dcl. stivvispet kremfløte. Fiskeboller uten mel og spedd med fiskekraft has på suppen.

Spinatsuppe.

1 teskål finhakket spinat renses, blancheres og hakkes. Røres over ilden med 1 skje smør, utspedes med kokende kjøttkraft. Suppen jevnes med eggeplommer. Kjørvel-, karvekål- og syresuppe lages på samme måte.

Jordsjokksuppe.

Ca. 10 jordsjokker renses, kokes, skjæres op, gnides gjennem hårsikt; puréen settes over ilden, spedes op med buljong. Suppen jevnes med 2 eggeplommer, 2 skjeer stivvispet kremfløte og 1 skje smør.

Andre grønnsakesupper tillages på samme måte.

Tranebærsuppe.

2½ dcl. vaskede tranebær settes over med så meget vann at det står godt over

dem. Kokes og presses gjennem dørslag. Puréen fortynnes med vann, gis et opkok og søtes med krystallose efter egen smak.

Geitekillinger, stekte.

1 geitekilling
100 gr. smør
½ l. vann
2 dcl. kremfløte
salt.

Den rensede geitekilling legges et par timer i vann, tørres, gnides med salt og det kolde smør. Settes i rykende varm ovn, spedes med det kokende vann og fløte, når killingen begynner å brunes. Når steken er mør, jevnes skyen med fløte.

Kalvekoteletter.

Kotelettene skjæres pent til, settes over ilden med kokende fløte, småtrekker under lokk til de er møre, og sausen brunes.

Glutenbrød

og glutenkjeks holder sig lenge.

Tegelé.

2½ dcl. hvitvin
krystallose
citronsaft
1 teskje te
3 plater gelatin.

Alt vispes godt sammen, settes over ilden, koker nogen minutter under omrøren, siles gjennem en serviett. Has i vætet form, hvelves når den er stiv. Serveres med stivvispet kremfløte eller eggekrem.

Eggekrem.

3 eggeplommer
krystallose
2½ dcl. kremfløte
vanilje.

Eggeplommene røres tykke. Fløten gis et opkok med vaniljen, litt av denne helles i eggeplommene, som igjen helles i den kokende fløte; gis et opkok, helles op og røres i til det blir koldt.

Kaffe.

Brenn og mal helst kaffen selv. 1 toppet teskje kaffe tas til hver kopp. Tykk fløte og krystallose has i.

Te.

Te serveres med krystallose og tykk fløte eller en vispet eggeplomme.

Kakao.

3 teskjeer kakao for sukkersyke røres ut i 2 dcl. kokende vann, røres godt, og kan tilsettes litt stivvispet fløte og en eggeplomme.

Sjokolade.

Sjokolade for sukkersyke tilberedes som kakao.

Limonade.

Limonade av citron, appelsin eller citron- og appelsinsaft blandet tilsettes krystallose og vann.

Fruktpunsj.

¼ fl. rødvin
krystallose
vanilje
et lite stykke kanel
1 nellik
citronskall.

Alt røres koldt sammen, gis et opkok. Siles og serveres varm.

Melk.

Tykk, avskummet fløte blandes med 3 à 4 ganger så meget vann, står koldt i 12 timer. Fløten skummes av og er nu omtrent helt fri for melkesukkeret, som finnes i vannet. 4 spiseskjefulle av denne avskummede fløte blandes med 2½ dcl. koldt vann, tilsettes litt salt og serveres.

Melk, sur.

8 dcl. sur melk
2 dcl. fløte.

Fløten skummes av den godt sure melk, vispes med den søte fløte til krem. Med teskje tas små boller av den sure melk op, legges i. Tillages like før den skal spises. Serveres med flatbrød eller kavring.

Leverkur.

Lever som middel mot anæmi, eller ondartet blodmangel er anerkjent. Der skal spises inntil 200 gr. lever i en eller annen form hver dag. Det gjelder å variere tilberedningsmåten.

Lever i form.

200 gr. lever
salt
pepper
1 teskje finhakket løk
1 spiseskje tomatpuré.

Leveren males eller hakkes ganske fin, tilsettes krydderier og tomatpuréen. Fylles i smurt form, strøes med støtt siktet kavring og stekes i varm ovn til lysebrun farve.

Levertomat.

Samme deig som ovenstående kan fylles i uthulede tomater. Koker i vannbad 15—20 minutter. Ved anretningen stikkes et lite persilleblad i midten av tomaten.

Lever i skarp saus.

200 gr. lever
20 gr. flesk
smør
1 teskje hvetemel
1 dcl. hjemmelaget vin
2 dcl. buljong
1 liten løk, hakket
salt
pepper
persille
timian
1 laurbærblad.

Leverstykket spekkes med fleskestrimler og brunes pent i smør. Leveren tas op, og melet røres i smøret, spe med vin og buljong, tilsett alle krydderier; leveren legges igjen i gryten, og alt småtrekker under lokk 1¼ time.

Lever med champignons.

20 gr. lettrøket flesk legges i gryten, herover strøes salt, pepper og finhakket løk, champignons og over disse leverskiver — 200 gr. —, herover igjen champignons, løk, persille. 2 dcl. hvitvin helles over. Småtrekker 1¼ time.



Om borddekning og servering.

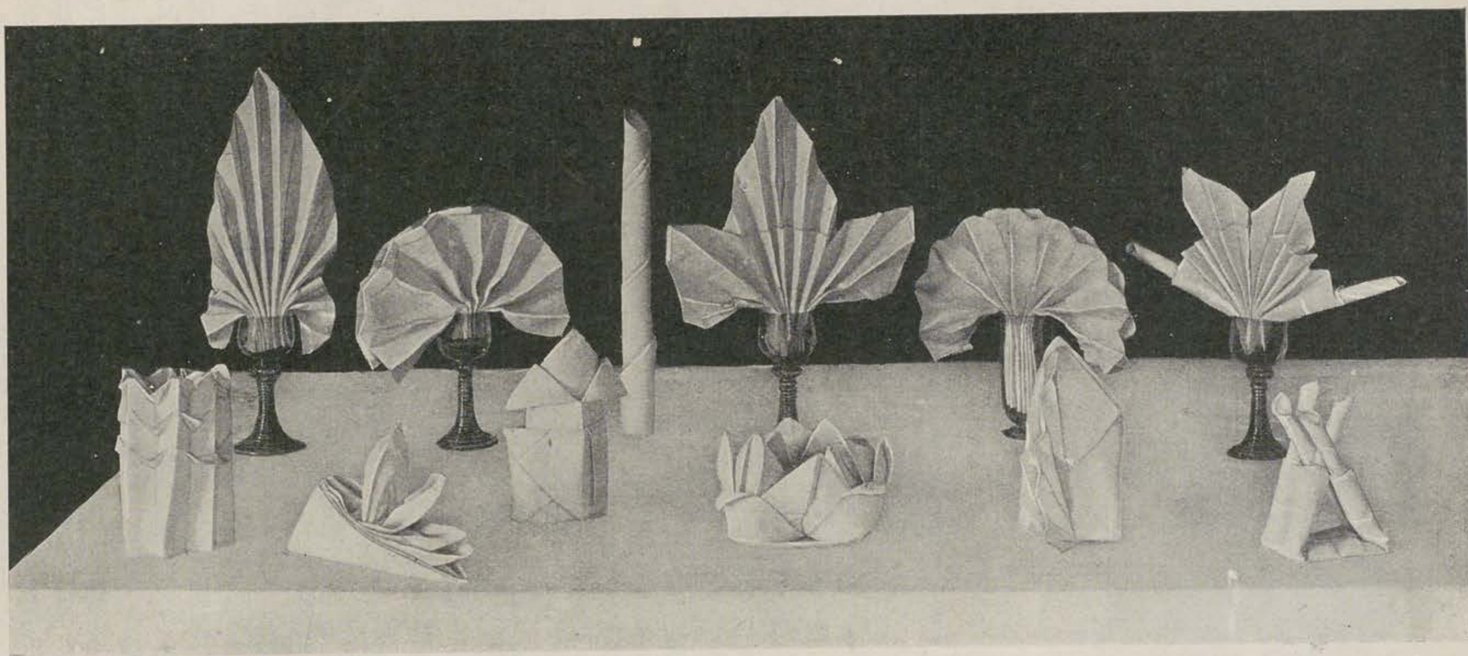
Meget kunde skrives om borddekning og servering; men hensikten med dette kapitel er kun å gi nogen vink til husmødrene. Økonomien spiller her som alltid en stor rolle. Men hvor enkelt man enn har det, skal man fremfor alt til hverdags gjøre det best mulige ut av de midler som står til ens rådighet, idet nettop den daglige tilfredshet spiller en så umåtelig rolle i hvert hjem. En husmor må først og fremst gjøre det hyggelig for sine nærmeste, så greier hun det nok ved festlige, større anledninger, — og med øvelse kommer idéene.

Ved en festlig anledning og middagsbord for 12 personer må to varte op. Dagen før må glass, sølv og porselen tørres, dekketøi tas frem og servietter brettes.

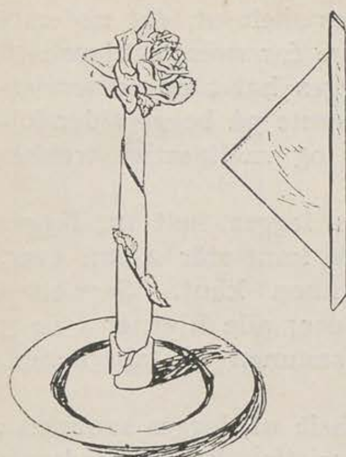
Serviettlegning.

1. Palmen. Servietten legges helt ut, alle fire hjørner legges inn til midten med et litt åpent rum. Servietten legges nu hjørne mot hjørne, presses i smale, skarpe folder, presses nederst tett sammen og settes i et høit glass.

2. Solfjær. Servietten legges i to med skarp brett på midten, begge de enkelte sider av servietten bøies tilbake mot midten, hver på sin side; servietten legges nu i skarpe, ikke for brede folder. Hold fast i servietten med venstre hånd og dan takkene med høire, idet man bretter den øverste kant i hver fold ned i en liten trekant; dette gjøres på begge sider. Servietten stilles på tallerkenen eller i glass, og den øverste del bredes ut i vifteform.



1. Palmeblad. 2. Solfjær. 3. Lys. 4. Liljen. 5. Vifte 1. 6. Vifte 2.
7. Brudekrone. 8. Tøffel. 9. Fransk lilje. 10. Rose. 11. Hanekam. 12. Sagbukk.

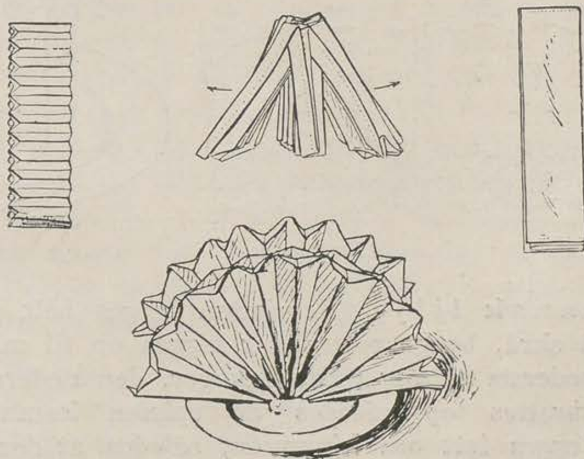

Lys.

3. L y s. Servietten brettes helt ut og fuktes litt; de skrå overfor hinannen liggende hjørner legges sammen. Et ca. 1½ cm. bredt legg legges nedentil, og servietten rulles sammen.

Man kan få dobbelt lys ved å legge de to skrå hjørner litt over hinannen inn til midten; servietten legges derpå sammen, således at sidene møtes på midten. Rulles nu fast sammen fra begge ender mot midten, men rull ikke spissene helt inn; rullene holdes fast sammen og spissene trekkes ut.

4. L i l j e n. Servietten legges helt ut; de to øverste hjørner brettes inn til midten; den nederste kant legges i to inn til midten, bøies over, halvt op ad hjørnene, presses i skarpe, smale folder, begge utstående ender brettes op, servietten holdes fast sammen nedentil, stilles i glass.

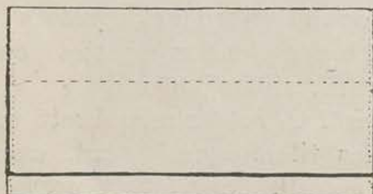
5. V i f t e 1. Servietten legges i to med skarp brett på midten, begge de enkelte sider bøies tilbake ca. 1 cm. over midten eller under midten, som man vil. Servietten presses i skarpe, smale folder, kantene bøies ned i spissen på hver side; servietten holdes fast sammen nedentil, settes på tallerkenen eller i glass, og den øverste del bredes ut i vifteform.

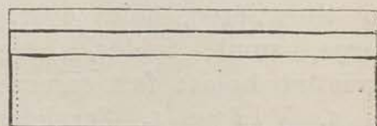

Vifte 1.

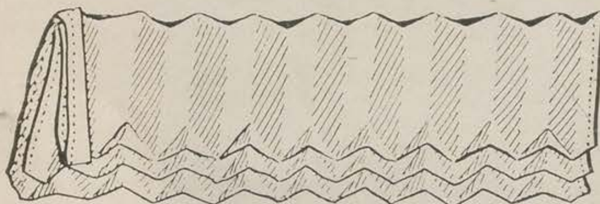
6. Vifte 2. Servietten legges helt ut, det nederste hjørne til høire legges op litt til høire for øverste hjørne til venstre; den skarpe brett nederst legges halvt op ad servietten; den presses i smale folder, spissene på begge sider foldes inn; servietten settes i glass, og midtpartiet trekkes lett fra hinannen.

7. Brudekrone. Servietten legges helt ut, legges sammen i to, således at den ytterste kant står 2 cm. over, midtbretten bøies 2 cm. fra den annen kant. Servietten legges i faste, ikke for brede folder; alle hjørner i de 3 bretter brettes ned. Settes rund sammen på tallerkenen. Pyntes med blomster.

8. Tøffel. Servietten legges helt ut, legges sammen i to, derefter i to igjen, således at servietten ligger i firkant; legges sammen på skrå op mot de fire løse spisser, vendes, begge sider legges ned fra spissen av; de nedhengende spisser bøies bakover, og de løse spisser trekkes frem.





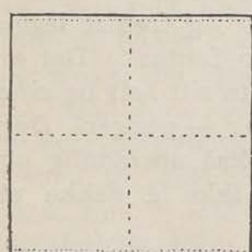


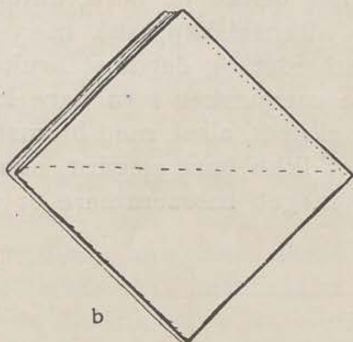


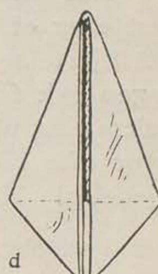
Brudekrone.

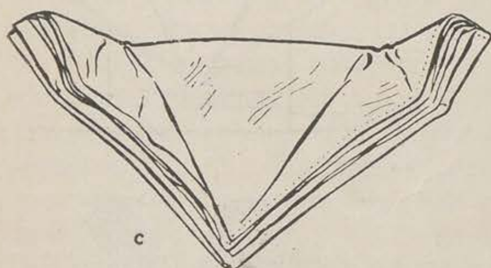
9. Fransk lilje. Servietten legges helt ut, legges sammen på skrå, begge sidespisser legges op til midtspissen, alle de 3 nederste spisser bøies bakover, den nederste del av servietten brettes op således at spissen kommer frem. Servietten legges lett om hinannen, således at den kan stå, og de to løse spisser trekkes lett ned, som fotografiet viser.

10. R o s e. Servietten legges helt ut; alle fire hjørner legges inn således at de møtes i midten; de nu fremkomne hjørner legges igjen inn til midten; servietten vendes, og de

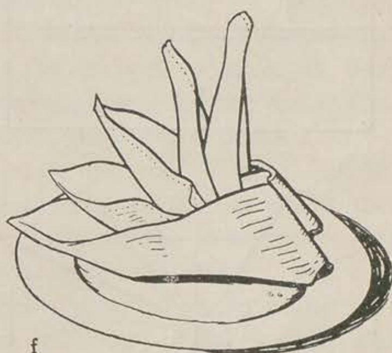












Tøffel.

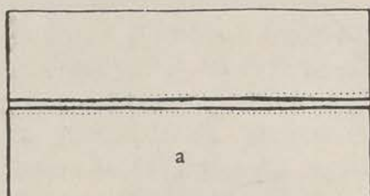
fire hjørner legges inn til midten på denne side. Servietten anbringes med disse hjørner op, hjørnene på undersiden føres nu op, likeledes de først innlagte fire hjørner, som nu blir fri.

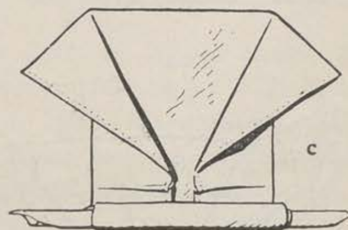
11. H a n e k a m. Servietten legges helt ut, brettes sammen i to, igjen i to, således at den ligger i firkant. Det øverste løse hjørne brettes ned og legges på hinannen i smale folder; det næste løse hjørne behandles på samme måte. Servietten legges på skrå i to og legges sammen, idet man stikker spissene på siden i hinannen.

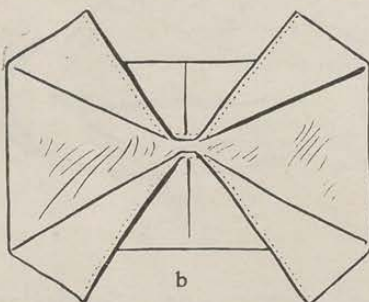
12. S a g b u k k. Servietten legges helt ut, brettes inn til midten, som tegningen viser. De fire løse hjørner brettes tilbake. Begge kanter rulles tett sammen til midten, stikkes vekselvis i hinannen. Kan pyntes med litt blomster.

Vink til forskjellige borddekninger.

Når man skal dekke et bord, enten det nu er til en stor fest eller et lite aftenselskap, må man først og fremst legge litt hjertelag i arbeidet og dernæst bruke sin fantasi. Det er ingen sak for de mennesker som bare kan ta sitt sølv og sine vakre ting ut av skapet, sløse med blomster og — penger! Dog hvor ofte blir det ikke bare elegant, men nokså upersonlig og kjedelig! Hvor meget morsommere er det ikke å dekke et









Sagbukk.

smakfullt bord i fint avstemte farver, med små og enkle midler, som ikke behøver å koste penger — kanskje en smule tankearbeide. Når her nu vises og omtales nogen forslag til bord, så må det først spesielt pointeres, at dette kun er forslag — de kan varieres i det uendelige. Men da skal det legges husmødrene på hjerte, at de skal se efter om de ikke i deres hjem har mange ting som man kanskje i gamle dager ikke forstod å benytte, men som man nu med hell kan anvende.

Er man så heldig å ha vakre gamle ting, så sett dem frem og la dem virke ved sin egen skjønnhet i linjer og farver.

Det takknemligste bord å dekke blir kanskje julebordet. De trearmede lys, små eller store, i små eller store røde staker,

røde tullipaner eller små julenek med røde sløifer, kristtorn med røde bær. Grønt og rødt er jo julens farver. Man kan, hvor blomster ikke kan skaffes, ha «glitrende sne», bomull og boraks og bare små røde lysestaker, gjerne én ved hver dekning, det gjør sig likeså godt som sølvstaker. Så er det alle julens gotter og frukt; det kan bli et festlig julebord.

Når julen er over eller efter 20de dag jul, når blomster ennu er dyre, så pynt bordet med bare frukt. Hold ellers bordene passe pyntet for anledningen, ikke overlesset, påskebordet i påskens tegn, pinsebordet i pinsens o. s. v. Løpere kan virke pent, men da skal de være hvite, ellers kan man likeså gjerne undvære dem. På en pen damaskduk skal helst ingen løper være, men for tiden er den tynne linduk med kniplinger og broderier — hvitt alt naturligvis — mest moderne. Det blir en smaksak. Av glass, sølv og porselen tar man til fest det peneste man har; jo mindre mønstret porselenet er, desto bedre; bare en bord rundt er i grunnen det peneste. Lysestaken i hvitt eller elfenben er også nydelig. Der finnes så mange pene norske porselensstaker nu! Om serviettene skal opsettes eller ikke får man ofte spørsmål om. Begge deler brukes. Man får gjøre som man vil eller ta den 3 eller 4 ganger sammenlagte serviett; legg ⅓ under tallerkenen, de ⅔ henger så nedover duken, gjerne med ganske litt blomster, et par liljekonvaller, litt forglemmigei o. s. v. hvad man så synes, festet på den nedhengende del. Opsettes serviettene, er de laveste, flate i øieblikket mest moderne; vifter, biskoplue etc. kommer nok igjen, så mønstrene blir stående avbildet fremdeles.

J u l e b o r d kan pyntes med ikke brennbar vatt, overstrødd med glitter. Midt på bordet kan settes et lite juletre med vatt, lys og glitter. I servietten legges litt mistel eller kristtorn med røde bær. Menyer og visittkort bør såvidt mulig være i samme stil.

V å r b o r d kan pyntes med svakt lysegrønt og kirsebærblomster. Menyer og visittkort holdes i samme smak.

H ø s t b o r d pyntes med røde asters og mørkegrønne blade på rød silkebordløper; hist og her settes høstløv, som passer til den røde løper På meny og visittkort tegnes høstløv.

T e m p e r a t u r e n i spiseværelset er av stor betydning; det er ikke mulig å nyde en god middag i for koldt eller for varmt værelse.



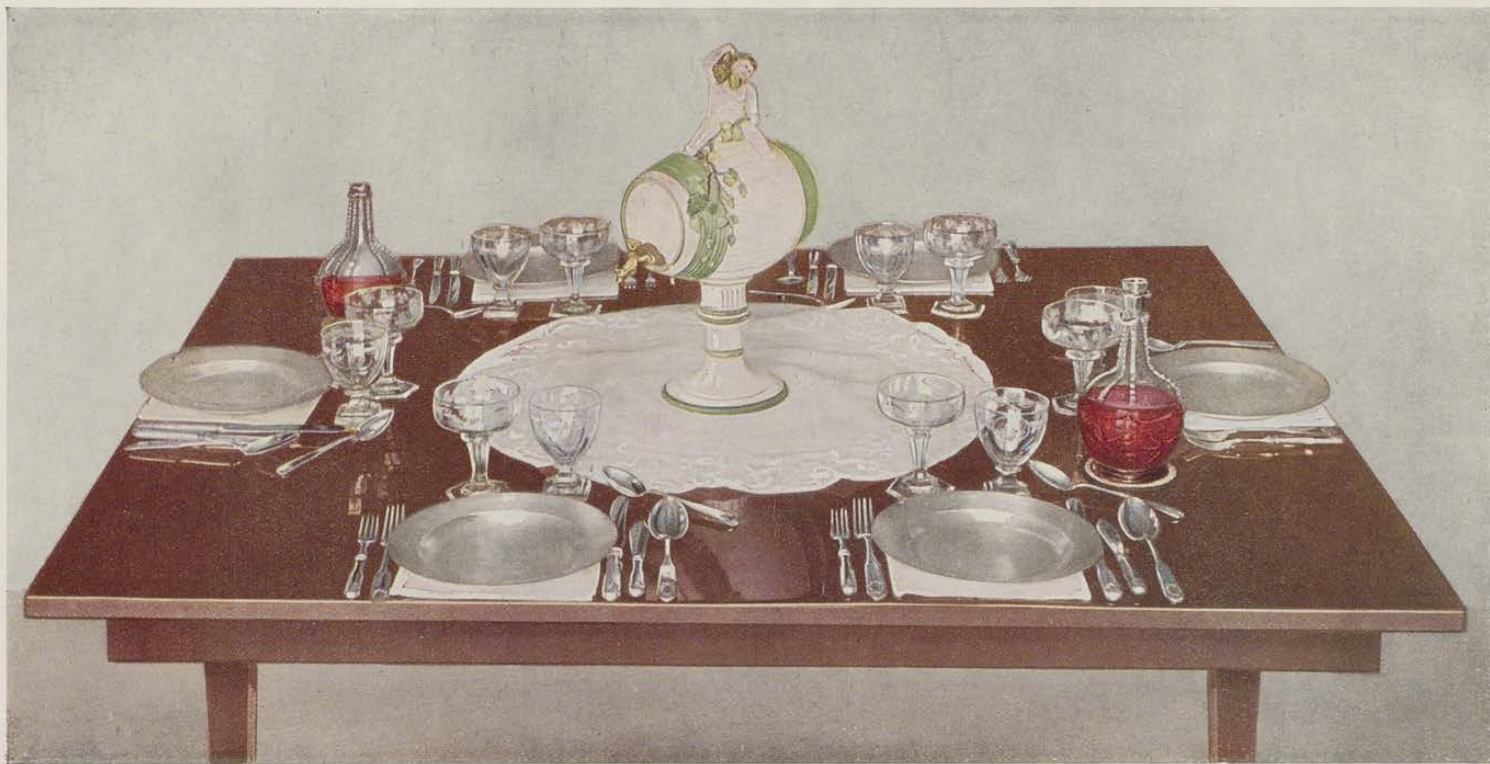
Pinsebord.

Dekket på Sælid, Hedemark.



Souper for fire.

Duken av gyllent halvsilkestoff, dekorasjonen gammel bronse og gamle brune fajansetallerkener.



Lunsjbord.

Mahogni plate uten duk og dekktallerkener av tinn.



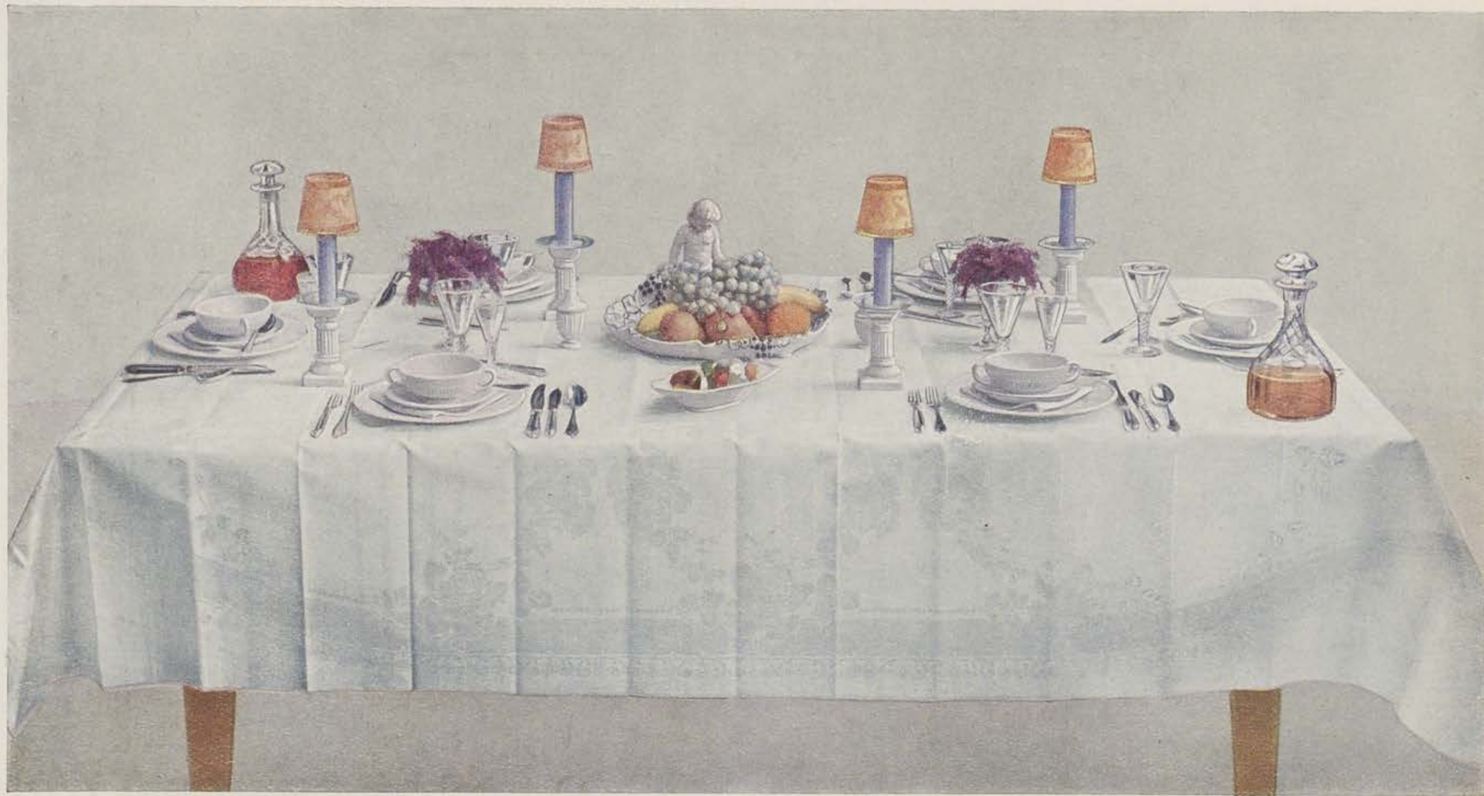
Fest.

Dekket på Sælid, Hedemarken.



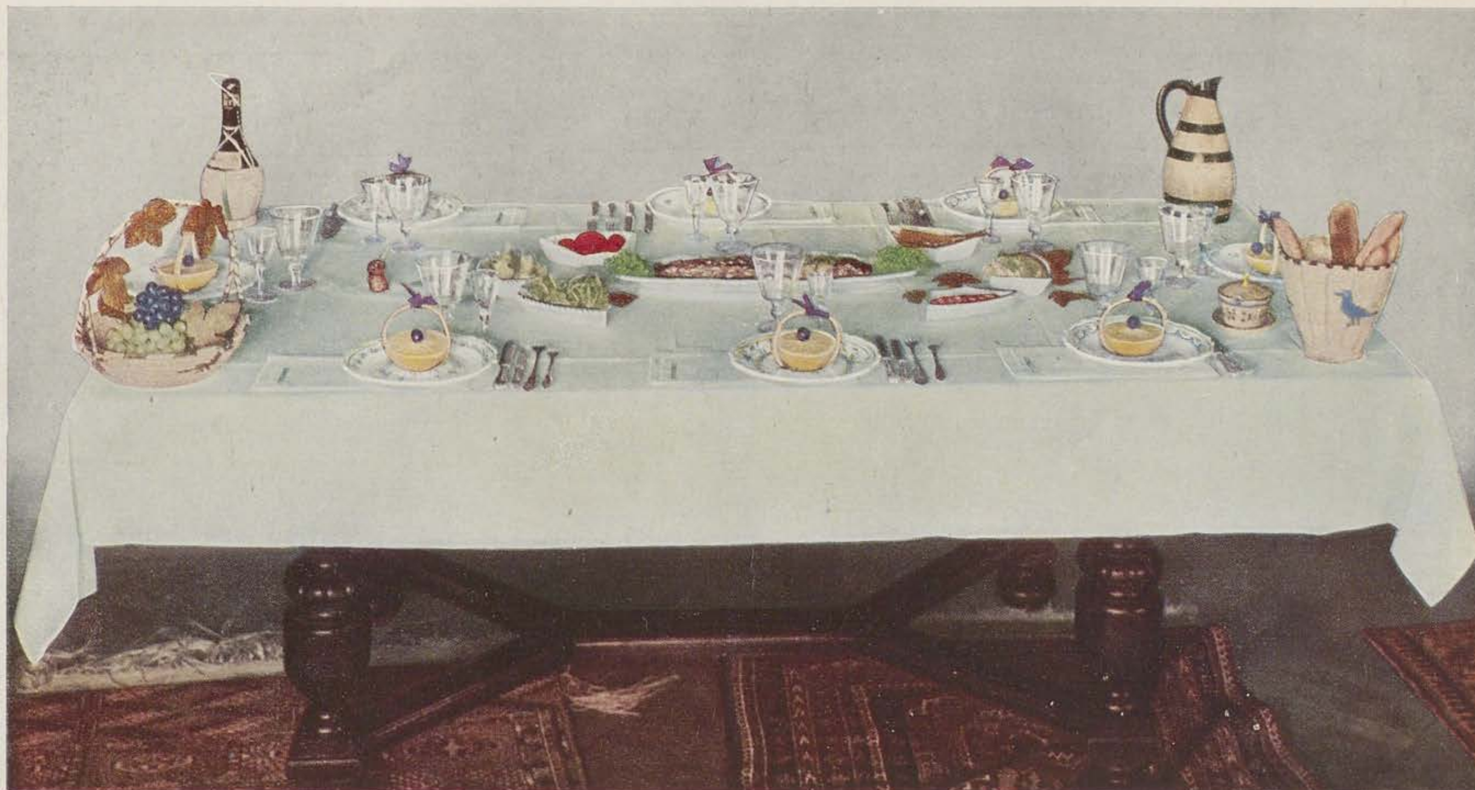
Oldemors middag for fem veninder.

Ostindisk servise, 200 år gammelt.



Middagsbord.

Et middagsbord holdt i hvitt. Wedgewood tallerkener og staker etc. Blomster, lys og skjermer kan varieres, men la det være stemt sammen.



Lunsjbord.

Duken i grønt lin, serviettene lagt under tallerkenene. Forskjellige kolde retter, der kan varieres i det uendelige, fra de enkleste til de mest luksuriøse. Glem ikke at farvene spiller en stor rolle forat det hele kan virke festlig. Legg f. eks. merke til grape-fruit'en, hvor en stor fiolett drue og en fiolett silkesløife ombundet hanken forhøier virkningen, og til den morsomme brød- og fruktkurv.



Juledessertbord.

Pynt bordet med små grankvister, nedsaltede rognebær, små julenek og lys i nissestaker etc. — Pyntningen blir helt individuell, eftersom man har råd til og efter hvor man er bosatt.



Godt humør.

Dekket på Sælid, Hedemarken.



Hos bestefar og bestemor på Hedemarken i gamle dager.

Det lille bord til høire er „et drammebord". I den store terrin servertes suppen, i den mindre terrin røtter og boller. I sauseskålen servertes kokt ris til suppen.

(Som en kuriositet kan nevnes, at tolene på dette billede i sin tid har tilhørt Hanna Winsnes).



Kaffebord.



Kaffe- eller tebord.

Valg av Viner.

Det å velge den riktige vin til den mat som skal serveres, er det ikke enhver gitt å kunne gjøre, og å opnå at mat og vin passer sammen, forutsetter en øvelse som det er meget vanskelig at skaffe sig.

Ved å iaktta endel grunnprinsipper kan man imidlertid komme meget langt, og disse prinsipper skal vi derfor nevne.

Ved mindre selskaper bør man ikke servere mere enn 3 forskjellige viner, og valget av disse vil da bero på menyens sammensetning. Hvis det forutsettes at selskapet består av damer og herrer, kan man enten velge hetvin til suppen, hvitvin til fisken og Bordeauxvin til kjøttet, for så å fortsette med den samme hetvin til desserten, eller man kan servere hvitvin, rødvin og champagne.

Ved større selskaper vil man gjerne servere flere viner, og hvordan disse skal velges, må da i første rekke komme an på den mat som serveres. I de senere år er man imidlertid kommet bort fra den uskikk som det er å servere mange forskjellige viner, og man er i stedet begynt å servere forskjellige merker av den samme vin, hvilket i selskaper som ikke er altfor store, er en meget morsom idé. Især vil det i almindelighet bli satt pris på når man i herreselskaper serverer 2 eller 3 forskjellige røde Bordeauxviner.

Hvad nu valget av viner innen de forskjellige grupper angår, så bør man til suppen velge enten madeira eller sherry. Hvis suppen er sterkt krydret, bør man velge en fyldig, litt tung madeira, Malmsey, mens en lettere suppe vil smake bedre dersom man serverer f. eks. en Verdelho. Enkelte av de jevnede supper forlanger ubetinget at der serveres sherry istedetfor madeira. Til fisk, hummer, østers og enkelte eggeretter serveres helst hvitvin, og da fortrinsvis de tørre hvite viner. Mange setter dog ennu pris på et glass rød Bordeauxvin til torsken. Av de hvite viner vil Graves, Chablis og Mosel være best skikket, mens fisk der serveres i saus, tåler en søtere vin, og man har da valget mellem Rhinskvin og Sauternes. Det er her på tide å minne om at ingen vin må serveres for sterkt avkjølet. Den beste temperatur for de ikke mousserende hvite viner vil være almindelig kjellertemperatur, og for champagne en svak tanke kjøligere.

Til lette kjøttretter som kalv, lam, hjort etc., og alle de fuglearter som ikke er svømmefugler, passer rød Bordeauxvin

best. Om vinteren bør man i almindelighet velge en forholdsvis kraftig Bordeauxvin, mens man om sommeren gjør rett i å velge en av de lettere årganger. Til oksekjøtt, stek og fet mat, samt til gås, and og lignende bør man enten velge meget tunge røde Bordeauxviner eller Bourgogne.

Serveres der mere enn én rødvin, bør der alltid begynnes med den yngste årgang, medmindre man erfaringsmessig vet at denne har utviklet sig hurtigere enn den eldre. Man må erindre aldri å servere Bordeauxvin efter Bourgogne, da dette uvegerlig vil ødelegge smaken av Bordeauxvinen. En uskikk som har vunnet et slags innpass, er å servere champagne til stek og kjøtt.

Champagne er først og fremst en vin til dessert, og i måltidet har den kun sin plass som sådan. Hvad angår søthetsgraden av den champagne som skal serveres, vil man ialmindelighet treffe den almindeligste smak ved å servere en tørr vin. Muligens skyldes dette et modelune, og man vil sikkert engang nå tilbake til den opfatning at de champagner som følger efter de tørre, som f. eks. Dry og delvis Gout Americain, i grunnen er bedre egnet. Søt champagne bør man under ingen omstendigheter servere til mat. Til dessert kan man foruten champagne servere en hvilken som helst hetvin. Å gi nogen regel for valget er ikke mulig, men i almindelighet bør man servere portvin til ost og is samt søte desserter. Til kake, konfekt og lignende kan man servere både portvin og sherry, til frukt derimot vil man finne at sherry og madeira passer best. Nøtter vil, i likhet med ost, smake meget godt sammen med portvin. — I almindelighet vil en Tawny portvin passe best.

Efterat ovenstående er sagt vil der kanskje bli spurt: «Hvilken vin skal man servere til de forskjellige mellemretter i en middag?» Som regel vil det være best å la rød Bordeauxvin servere gjennem det egentlige måltid. Dersom man i menyen setter inn en grønnsakerett, vil det her være best å servere mineralvann, fordi en hvitvin, plasert mellem de røde viner, aldri vil smake godt. I store selskaper, hvor det forutsettes at der vil bli holdt taler, vil det være umulig å få nogen til å gjøre dette før champagnen er servert. Man blir derfor nødsaget til å begynne å skjenke denne vin på et tidlig tidspunkt. I så tilfelle bør man også samtidig servere mineralvann.

Hvad angår vinens pleie forøvrig, bør man erindre at Bordeauxvin som er mere enn 8—10 år gammel, alltid bør



Forskjellige smøropsetninger.

overfylles på karaffel før serveringen, da vinen ellers ikke kan serveres helt klar. Før den fylles på karaffel bør den ha henstått et par dager i et jevnt opvarmet værelse, men husk, at frykten for at en vin ikke skal være tilstrekkelig temperert, ofte gjør at folk drives over i den annen ytterlighet og serverer vinen for varm. Ved overfylling må man påse at intet av bunnfallet kommer med på karaffelen.

Glassene bør ikke fylles med mere enn litt over halvparten av den mengde de tar, og hvis man ikke er nødsaget til å anvende farvede glass av hensyn til bordets dekorasjon, bør man alltid erindre at den største synd mot en god vin er å servere den i farvede glass.

Sherry, madeira og portvin bør ha kjellertemperatur, men under ingen omstendighet serveres isavkjølet.

Ombydning. Den dame som sitter til høire for verten, bydes først, efter denne damen ved hans venstre side, og så eftersom man sitter. Bydes 2 fater, begynner det annet ved vertinnen. Før desserten bydes, fjernes alle tallerkener; brødrester tas bort med børste eller serviett. Ostasjett settes frem samtidig med fruktasjett; en liten serviett bør ligge imellem.

Små skåler med lunkent vann til å dyppe fingrene i settes frem like efter frukten er budt om. En citronskive eller litt peppermynteolje has i vannet. Vertinnen gir tegn til opbrudd, og går med sin bordherre først fra spisestuen. Verten med sin dame, som gikk først inn, går sist ut. Kaffen serveres straks. Straks kaffen er drukket, fjernes koppene. Straks efter teen er servert, brytes der op; der må sørges for tjenerhjelp i varm entré eller værelse hvor man har lagt sit yttertøi, og der må være sørget for lys i trapper og portrum.

Kaffe.

Ca. 40 gr. malt kaffe
8 dcl. vann
1 lite stykke klareskinn.

Ha kaffen og klareskinnet på kjelen når vannet koker. Koker sakte i 5 minutter, ta kjelen av og la kaffen klarne; andre foretrekker at alt has koldt på kjelen og gis et opkok og klares.

Til trekkaffe has kaffen i trakten eller posen, påhelles litt efter litt det kokende vann; overhelles 7 ganger med den gjennemløpne kaffe. Best er det å trekke den over glør, kan også settes på komfyren eller over spiritusflamme, bør helst stå og trekke i 15 minutter, skal ikke koke før de siste 2 minutter.

Hold ren kaffekjel, lokk, kaffetrakt og pose. Posen må hver gang den er brukt, tømmes, vaskes og tørres.

Kok og klar gruten hver dag; ha 1 liter koldt vann på kjelen, kok det i 15 minutter, hell klaringen forsiktig fra. Skyll kjelen godt, hell klaringen på igjen, og straks den koker has den malte kaffe og klareskinn på.

Kok kjelen av og til ut med sodavann.

Brenner man kaffe selv, gjøres gryten — jerngryte — varm, de vaskede, tørrede bønner has i. Brenn dem under stadig omrøren lysebrune. Slå dem, straks de er brent, utover en jernplate. Opbevares i tett blikkkasse.

Kjøp ikke malt kaffe!

Te.

2 teskjeer te has på den i kokende vann skylte kanne, tilsettes 4 dcl. vann, settes over en kokende vannkjel eller under en tevarmer. La den trekke i 6 minutter; idet den skal skjenkes, tilsettes mere kokende vann, eller man heller vannet direkte i koppene.

Sjokolade.

1 plate sjokolade
¾ l. melk
¼ l. vann.

Ha vannet i gryten, og når dette koker, legges den opbrukne sjokolade i; når denne er smeltet, tilsettes melken, gis under vispen 3 opkok. Den ferdigkokte sjokolade kan tilsettes 2 dcl. ferdiglaget kaffe; gis et opkok.

Kakao.

1 teskje kakao
2 teskjeer sukker
1 dcl. kokende vann
1 dcl. kokende melk.

Kakao og sukker blandes, irøres det kokende vann og melk.

Kjøkkenet.

Av husmorens kjøkkenvidenskap avhenger både vår sundhet og vår økonomi. Hjemmets økonomi avhenger av husmorens stell; intetsteds kan der spares ufornuftigere og ødsles ufornuftigere enn i kjøkkenet.

Innkjøp av matvarer må bli husmorens sak. Ved innkjøp kan man ikke anvende omhu og omtanke nok. Det er ikke bare å telefonere efter det eller det eller gå ned på fiskebasar eller kjøtthall og spørre: Tror De det er godt? — Nei, man må selv vite det og helt ut forstå sig på hvad man har mest fordel av å kjøpe. Øvelse og erfaring lærer en det nok, men ofte kan det gå lang tid, og kostbar blir læretiden. Er man husmor, har man påtatt sig et embede, og et embede fordrer alltid arbeide og forstandig arbeide.

Næst efter fornuftig innkjøp kommer den fornuftige anvendelse av varmen.

Å koke og steke ved langsom varme gjør maten best og mest velsmakende. Det er utrolig meget brensel som ødsles bort i mange husholdninger ved uorden og uforstand. Det må da være forstaaelig, at det ikke er som det skal når grytene holdes i full kok (fosskoking). Maten blir ikke hurtigere kokt eller bedre kokt, om man fosskoker. Å ødelegge brensel i mengdevis for derved å ødelegge næringsmidlene ved å steke eller koke dem for meget, så de fortørkes og forbrennes, er dårlig økonomi. Og den som ikke vil innse betydningen av ildens rette anvendelse, er en uøkonomisk hjelp i et hjem. Altså: vi småkoker, og vi tror på det når det sies os, at når en gryte først koker, blir maten ikke hurtigere kokt, om man «stormfyrer». Likeså urimelig som en tankeløs fyring på komfyr er, likeså galt er det, når man slett ikke tenker på å skru gassen ned til det minst mulige behov. Ved full flamme går det næsten alltid! Husmødre som gjerne vil gjennemføre en økonomisk bruk av gass, kan ikke undgå ergrelser med hensyn til dette. Om man har gjort gode, forstandige innkjøp, blir resultatet tørr, dårlig kokt eller stekt mat, hård skorpe osv., nådd ved en overdreven stor gass- eller annen brenselsregning, elektrisk f. eks. Hvor der kan ødsles tankeløst! Sett gryten på en rist som er lagt på kokeplaten, hvis varmen er for sterk.

Koking skal ikke være hastverksarbeide.

Rengjøring av komfyren: Hansker og striforklæ på! Soten gnides av under ringer og lokk med papir — avispapir; skrap soten også godt ned av sidene på komfyren og ta soten vekk med sotskraperen gjennem sotluken, der som regel er under stekeovnen. — Skrap risten ren og tøm askeskuffen i den dertil bestemte bøtte; denne bøtte bør helst være forsynt med en rist; idet askeskuffen tømmes, bør man helle litt vann over for mest mulig å undgå støv. Har man ingen rist, så kast ikke bort halvbrent kull, koks eller ved for det, plukk den op og legg den på et stykke papir til der skal tendes på. Hver gang komfyren er brukt, må den gjøres ren ovenpå.

Straks noget søles på komfyren, må det vaskes av med den dertil bestemte ovnsklut. Daglig må komfyren pusses med ovnssverte, opløst i litt eggehvite, eddik eller spiritus.

Gni tilsist over med en gammel avis.

Opvask.

Første betingelse er: Hett vann og meget vann. Vannet må byttes. Vaskekluten må kun benyttes til stentøi. Ikke samme vaskeklut til dette, gryter, fjeler o. s. v.

Opvasken må ordnes, så ikke alt flyter om hinannen på benken.

Bruk hett skyllevann, eller kok serviset når dette lar sig gjøre.

Vaskekluten må vaskes op, skylles og henges til tørring. Våte vaskekluter, liggende sammenklemt i en krok et eller annet sted eller liggende i eller ovenpå en balje (gulvkluten), er et utilgivelig slurveri.

Alle gryter bør, før de settes over ilden, strykes under med kritt, utrørt i vann til en tykk grøt; de gjøres da ganske lett rene igjen. Ha en bestemt kopp til krittrøren og en bestemt kost; tål ikke at kosten eller røren blir sotet, det skriver sig kun fra mangelfull avvaskning av grytene.

Straks grytene er tømt efter bruk, skal de fylles med lunkent vann; det mulige bunnfall vil da løsne, og man skraper med gryteskrubb — aldri med kniv. Overdriv ikke bruk av soda.

Jerngryter skures best med sand og en fuktig ullklut, skylles, tørres og innsmøres med fett for ikke å ruste. Kan også skures med en skureblanding, laget sammen av 1 liter sand, 200 gr. grønnsåpe og 60 gr. soda; dette røres med

vann til en tykk grøt, benyttes på børste eller på sammenknyttet, tørret skjeftegress.

Aluminiumskar og -redskap må ikke vaskes i sodavann.

Jernstekepanner og kakeplater vaskes med sodavann, skrubbes med gryteskrubb og innsmøres med fett. Vaskes med varmt vann før de brukes. Er de rustne, må de skures sterkt med sand, skylles og gnides inn med fett, og således må man vedbli til de ikke smitter av mere. Prøv med papir.

Grytekluten må vaskes i sodavann; er den blitt grå, så kok den, skyll den, og ut i frisk luft med den til tørring! Ren og tørr må den være når den ophenges i kjøkkenet. Hold huset med pene, sterke vaskekluter, ordentlig sydd og med hempe og rødt brodert navn, så man kjenner dem fra hinannen: «benk», «gryte», «opvask», «kjøtt», «fisk» o.s. v.

Heng alltid håndklær og vaskekluter efter hempen.

Kjelesteni kokekar fjernes ved at man koker korkavfall i dem.

Gryteklamper bør finnes i ethvert kjøkken. Å sette gryten fra sig på gulv, kjøkkenbenk eller bord med papir eller vedtrær under er en uskikk.

Vitriol, opløst i kokende vann og helt i vasken, vil fjerne fett og urenhet samt fjerne dårlig lukt.

Vasken vil holdes ren, når man gnir den med petroleum 2 ganger om uken, dette vil fjerne fett og hindre at den ruster; — efterat man har brukt oljen, må man vaske med varmt såpevann.

Høikassekoking.

Høikassekoking er visstnok nu almindelig kjent og skattet, ikke alene fordi man sparer brensel, men også fordi maten blir så meget mere velsmakende, kokt på denne måte. — Benytt en tett kasse, kurv eller avskjæring, fyll den tett med høi; over gryten legges en pute trukket med løst vasketrekk og stoppet med høi.

Bruken av kassen frembyr så mange fordeler, at hvert hus er forpliktet til å ha en, men NB. — også å bruke den. Dog nøiaktighet må til, uorden straffer sig her som alltid.

Følgende ting må passes på:

1. Gryten må ha tettsluttende lokk.

2. Gryten må settes spillkokende og så hurtig som mulig i kassen.

3. Dekk gryten fast til med høiputen.

4. Lukk kassens lokk straks til, og åpn den ikke før en liten stund før maten skal spises.

All mat der trenger lang kok, egner sig for høikassekoking, f. eks. kjøttsuppe og kjøtt, grøt, belgfrukter, bankekjøtt.

Da intet fordamper, må der tas $^1/_5$ mindre væske.

Maten må koke en tid over ilden, før den settes i kassen. Melkemat og poteter i 10 minutter; større kjøttstykker $^1/_4$—$^3/_4$ time.

Beregn at maten må stå minst dobbelt så lenge i høikassen som på komfyren.

La maten få et opkok på komfyr eller apparat, før den serveres.

Mat som kjøtt og suppe, bønner, salt kjøtt og flesk, gamle høner o. s. v. kan godt stå i kassen natten over.

Høiet må ofte eftersees og tørres og bør fornyes nogen ganger i året.

Papirkoking.

Koking i aviser er ikke mindre lettvint. Legg 8 til 12 aviser på hinannen, sett gryten, som må ha tettsluttende lokk og være spillkokende, midt på avisene, slå avisene i en fart omkring gryten og legg noget tungt over, så avisene holder sammen.

Elektrisk koking vinner selvfølgelig mere og mere innpass og burde være alle manns eie. Men prisen! — —

Regnskap.

Før et nøiaktig regnskap.

Til enhver tid må husmoren være klar over hjemmets økonomiske stilling; i regnskapet må hver øre opføres på sin bestemte plass.

Det er utvilsomt at arbeidet med regnskapsboken sparer inn penger.

Og er da disse beregninger så kjedelige, eller disse økonomiske betraktninger av så liten interesse for oss? Å langt ifra. Det er nettop dem som gir vårt arbeide verd, og så meget interessantere er det, jo mindre vi har å rutte med.

Forslag til middagsmat til forskjellige årstider.

Søndag	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag
Oksestek med salat. Rumfromasj.	Risengrøt med saft. Stekt fisk med potetsalat.	Kjøttaubin med salat. Saftsuppe med plommer.	Karvekål-suppe med egg. Fiskegrateng.	Kjernemelk-suppe. Kjøtt- og bønne-kaker.	Fiskesuppe. Karbonader med stuede snittebønner.	Bønnesuppe. Fleske-pannekaker.
Aspargessuppe. Kyllingstek med salat. Jordbær med fløte.	Stekt makrell med syre. Stikkelsbær-grøt.	Spinatsuppe. Kalvekjøtt med brunet kål.	Spekeflesk med stuede erter. Sur melke-ringe.	Grønnsake-suppe. Kjøttfilet med agurksalat.	Lamme-frikassé med røtter. Rødgrøt.	Koldskål. Hellefisk på fat med brun saus.
Kalve-koteletter. Riskaramell-fromasj.	Nypesuppe. Bankekjøtt med stuet kål.	Gulerotsuppe. Avkokt fisk. Fattige riddere.	Blåbærsuppe. Sprengt fåre-kjøtt med stuet blomkål.	Harestek med asparges-bønner. Eplegrøt.	Ertesuppe. Stekt fisk. Voksbønner.	Rabarbra-suppe. Blodpudding eller sild og pannekaker.
Tomatsuppe. Rypestek. Krumkaker med krem.	Brun suppe. Hvit bønne-pudding med smeltet smør.	Fersk suppe med røtter. Kokt kjøtt med pepperrotsaus.	Avkokt torsk. Eplekake med japansk ris.	Havregryns-velling. Stekte kål-ruletter.	Grønkål-suppe. Klippfisk med eggesmør.	Sildegryn. Småbiff eller blåbær-pannekaker.

De her opstilte retter er kun opsatt som forslag og er selvfølgelig ikke ment å skulle følges blindt. Ved sammensetningen av de daglige som de bedre middager bør husmoren selv bestemme spiseseddelen. Der må tas tilbørlig hensyn til hjemmets økonomiske evne, råmaterialets næringsverdi, smak, årstid, avveksling og stedlige forhold. Alderen spiller også inn, og enhver mor bør huske, at det ikke alltid er rett å tvinge maten inn i barnene, på samme tid som kresenhet selvfølgelig ikke må opelskes. Hjertelag og forståelse må gjøre sig gjeldende her som ellers i livet.

Japansk ris.

Den japanske ris ristes i smeltet smør til den blir lysegul og sprø. Saltes lett. Serveres til eplekake eller annen frukt.

Sildegryn.

1 dcl. helegryn eller halvegryn
3 l. vann eller tynn kjøttkraft
stekeben eller fleskeknoke
2 dcl. småskårne poteter
1 dcl. småskåren kålrabi
2 spekesild
timian
pepper.

Grynene utbløtes, settes over ilden i utbløtningsvannet med knoken; efter 1 times forløp tilsettes røttene og koker igjen 1 time. Den utvannede, i skiver skårne sild koker i suppen i 2 minutter. Timian eller finhakket persille has på.

Myssmørsaus.

30 gr. hvetemel
35 gr. smør
½ l. melk
½ teskje salt
60 gr. myssmør
20 gr. sukker
1 dcl. fløte.

Melk og myssmør koker til myssmøret er opløst; jevning laget av melet og litt av melken vispes på, koker nogen minutter, tilsettes det øvrige.

Estragoneddik.

Estragonbladene plukkes fra stilkene; en flaske fylles halvt med bladene, god eddik helles på. Flasken korkes, settes i vindu til solsiden ca. 1 måned. Eddiken filtreres fra, has på flasker, som korkes og lakkes. Bladene bør helst tas i mai eller juni, før planten blomstrer.

Kapers.

Frø av brønnkarse eller grønne hyldebær legges i 1 l. vann, tilsatt 125 gr. salt, i 1 døgn. Laken helles fra, frøene eller bærene legges på klæde; — de has på glass, dekkes med rå eller kokende eddik; korkes når eddiken er kold. Benyttes rå eddik, helles den første fra efter 24 timers forløp, og ny eddik helles på.



Fire selskapsmenyer og litt til koldt bord.

Meny I.

Formet fløte (efter valg).
Suppe à la Bismarck med ostestenger
Fiskefilet à la marquise med hvitvinsaus og genfersaus
Salt tunge med makaronitimbal og russiske erter eller
Kalkun à la daube
Sorbet
Fuglestek
Pærer à la Hélène eller kastanjer à la crème, eller kun frukt.

Formet fløte I.

125 gr. kalkunkjøtt
2 spiseskjeer rå fløte
60 gr. rørt smør
1 à 2 spiseskjeer fløteskum.

Det kokte kjøtt skrapes og støtes fint, tilsettes 2 spiseskjeer rå fløte samt 60 gr. rørt smør, presses gjennem hårsikt, til sist tilsettes 1 à 2 skjeer stivvispet fløte. Has i godt smurte former. Settes koldt, ca. 1 time, hvelves like før anretningen.

Formet fløte II.

125 gr. stekt harekjøtt eller rype
3 spiseskjeer rå fløte
60 gr. rørt smør
1 à 2 spiseskjeer fløteskum.

Tillagningen som ovenfor.

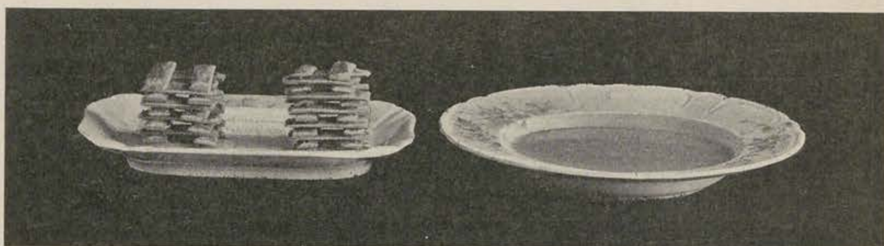
Formet fløte III.

125 gr. kokt fisk
hummerfarve
3 spiseskjeer fløte
60 gr. rørt smør.

Tillagningen som ovenfor.



Formet fløte.



Suppe à la Bismarck.



Fiskefilet à la marquise.



Salt tunge, makaronitimbal med pepperrotsaus.

Suppe à la Bismarck.

40 gr. tapiokagryn
$^1/_2$ l. vann
2 l. sterk buljong
100 gr. salt oksetunge
100 gr. trøfler
100 gr. champignons.

Grynene koker i vannet til de er klare, presses gjennem musselin, has tilbake i gryten, tilsettes buljongen, krydres og helles over den kokte, finskårne tunge, trøffel og champignons. Serveres meget varm med ostestenger.

Ostestenger.

75 gr. smør
50 gr. revet ost
75 gr. hvetemel
½ eggeplomme.

Det smeltede smør helles i en skål, den revne ost og melet tilsettes, hvorefter det røres godt i 10 minutter. Deigen står ½ time, kjevles ut, skjæres op i fingerbrede, 5 cm. lange stenger, pensles med eggeplommen og legges på smurt plate, stekes pent gulbrune i varm ovn.

Fiskefilet à la marquise.

1½ kg. flyndre, tunge eller hellefisk
30 gr. smør
5 dcl. fiskebuljong
salt
hvitvinsaus
genfersaus
ansjos.

De rensede fiskefileter saltes og dampes møre i fiskebuljong.

Hvitvinsaus.

1¼ dcl. fiskebuljong
½ l. hvit saus
125 gr. smør.

Fiskebuljong.

1 kg. fiskeben
2 l. vann
30 gr. persille
1 liten løk
¼ fl. hvitvin
1 citron
50 gr. smør.

Smøret smeltes, tilsettes løk, persille og fiskebenene; over disse dryppes citronsaften. Løk legges på, og fisken trekker ¼ time; vinen helles på, innkokes til det halve, uten lokk, tilsettes det kolde vann, kokes op, skummes, koker i 20 minutter, siles gjennem klæde.

Genfersaus.

30 gr. smør
125 gr. gulerøtter
20 gr. løk
30 gr. persille
45 gr. smør
pepper.

30 gr. smør varmes, tilsettes gulerøtter, løk, persille, og de 45 gr. lett brunet smør, ½ kg. fiskeavfall og ½ fl. rødvin; innkokes til det halve, tilsettes ¼ l. brun saus og pepper efter smak, koker ½ time, siles.

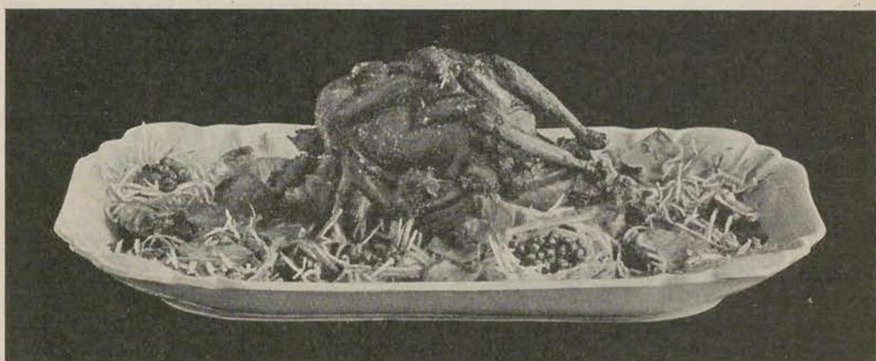
Ved anretningen dekkes filetene vekselvis med hvitvinsausen og genfersausen. På den hvite legges trøffel, på den brune estragon i stjerner samt ansjosfileter.

Kokt salt tunge (se side 195).

Makaronitimbal (se side 447).



Kalkun à la daube.



Fuglestek.



Pærer à la Hélène.



Kastanjer à la crème.

Kalkun à la daube.

Den kokte, kolde kalkun deles pent op, legges i glatt, ildfast form, halvt fylt med kjøttgelé; når denne er omtrent stivnet, fylles formen full med gelé, hvelves når den er stiv, helst følgende dag, pyntes med utstukne trøfler, endiviesalat og tomat.

Sorbet.

Se side 537.

Fuglestek.

Se side 325.

Pærer à la Hélène.

De skrelte pærer kokes i sukkersirup med vaniljesmak. Når de er kolde, legges de like før anretningen op på et lag tykk vaniljekrem eller, om man sløifer sorbeten, på vanilje-is.

Kastanjer à la crème.

½ kg. kastanjer
melk
vanilje.

Krem:

½ l. kremfløte
125 gr. flormelis
1 teskje vanilje
1 spiseskje likør.

Kastanjene ristes til skallet sprekker, renses, kokes møre i melk, tilsatt litt vanilje, presses gjennem presse eller hårsikt like i vætet randform. Står nogen timer, hvelves, og i midten, litt høit, fylles den stivvispede fløte, tilsatt sukker, vanilje og likør.

Meny II.

Spinatsuppe med kjøttboller, se s. 64
Laks og grønnsaker i majones med egg og gelé
Champignontarteletter, se s. 25
Dyrerygg med stekte bananer, grønnsaker etc.
Kjeks med skarp ost
Citron-is eller fylt ananas

Laks og grønnsaker i majones.

På en gelébunn serveres renset kold laks blandet lett med forskjellige grønnsaker og irørt ekte majones. Omkring stilles hårdkokte overskårne egg og nedenom disse små salatblade fylt med grønnsaker i majones. Hakket pyntegelé imellem.

Dyrerygg med stekte bananer.

Fra den pent tilskårne dyrerygg fjernes alt skinn. Den tørres med kjøttklæde, spekkes og gnides inn med litt salt. Brunes i smør og påhelles efter ½ times forløp en brun saus laget av: 60 gr. smør, 40 gr. mel, ½ l. kjøttkraft og ½ l. melk, steker videre ca. 2 timer. Serveres med krustader fylt med forskjellige uthulede grønnsaker, blomkål, glaserte poteter, stekte bananer, opskåren salat og finhakket gelé. Sausen kokes inn med litt fløte og ripsgelé.

Ananas fylt med jordbærkrem.

Skjær toppen av ananasen. Skjær den jevn under så den står godt på fatet. Ved hjelp av kniv og en «sterk» skje tas kjøttet ut og fjernes fra det hårde midtparti. Bland ananaskjøttet med jordbær, tilsett sukker efter smak samt stivvispet fløte.

Ananasen kan også fylles med vanilje-is eller en blanding av appelsinskiver, bananer og ananasskiver.



Laks og grønnsaker i majones.



Dyrerygg.



Ananas fylt med jordbærkrem.



Flyndrefilet med hollandsk saus.



Jerper med kastanjer og grønnsaker.



Vingelé med frukt.

Meny III.

Skilpaddesuppe med melkepunsj
Flyndrefilet med hummer, hollandsk saus
Slikkasparges
Jerper med kastanjer og grønnsaker
Vingelé med frukt eller pærer à la crème
Konfekt
Ost og kjeks.

Flyndrefilet med hollandsk saus.

Flyndrene renses, tørres, filetene utskjæres på vanlig måte, saltes lett, legges på hinannen ½ times tid. Legges utover et smurt fat, et annet tettsluttende fat legges over, og fisken koker over damp til den er ferdig, ca. ½ time. Legges op på fat med striper av kokt hummer, pyntes med citronskiver, hvori er stukket en liten persillekvist, finskåren salat og persille. En tykk, gul hollandsk saus helles over.

Jerper med kastanjer og grønnsaker.

Stekte jerper (se side 331)
kastanjer
blomkål
tomater
salat
gule og hvite rotfrynser
fuglereder.

Vingelé med frukt.

Vingelé (se side 513).

I vingeléen legges efterhvert druer og bananer. Druer legges omkring.

Pærer à la crème.

Pærer
2 dcl. sukker
1½ dcl. vann
saften av ½ citron
sukat
kirsebær
2 dcl. risengryn
1 l. melk.
½ dcl. smeltet smør
½ dcl. sukker
1 teskje vaniljepulver.

De vaskede, skåldede gryn koker med melken til grøt, tilsettes smøret, sukkeret og vaniljen; rør det godt, men forsiktig sammen. Smør en rund form og press risen i denne, settes i ikke for varm ovn i 10 min., hvelves på

et rundt fat. — Pærene er imidlertid skrellet. Skjær fra «blomsten» til det halve på midten av pæren, og fjern denne fjerdepart. Kok en sirup av vann og sukker og citronsaften, kok pærene heri til de er såvidt møre. Skjær stilk og blomst av sukaten og press i pærene, legg med forsiktighet kirsebærene på. Pærene arrangeres på risen. Sirupen som pærene har kokt i, kokes inn og helles over. Serveres varm eller kold, med eller uten krem.

Meny IV.

Cocktail
Brun skarp suppe
Laks, mousselinesaus
Tournedos med bearnaisesaus
Grape fruit
Harestek med scorzonerrøtter og kastanjepuré
Krokankake, konfekt.

Tournedos.

Franskbrød
oksekjøtt
tomat
champignons
bearnaisesaus, varm (se s. 356).

Grape fruit.

$^1/_2$ grape fruit
bananer
flormelis

Fjern, men gjem kjøttet og saften. Med et jern og skarp kniv utskjæres kanten av skallet. Sett skallene på is, og like før de skal serveres fylles de med kjøttet og saften av frukten, bananskiver, druer m. m. blandet med litt sukker, røde kirsebær legges hist og her. Serveres på skåler, hvorpå er lagt en liten serviett.

Harestek

serveres med franske poteter, scorzonerrøtter, salatblade m. m., kastanjepuré og hvite rotfrynser.



Pærer à la crème.



Tournedos.




Grape fruit.



Harestek.



Bløt kake.



Bløt kake.




Vår-rett.



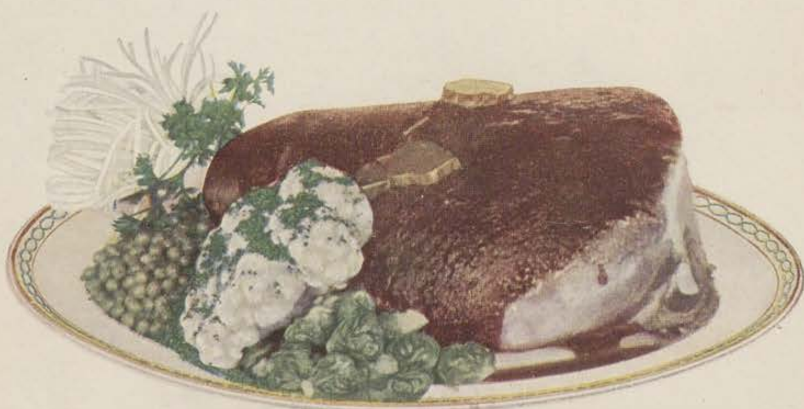
Koldtfat.




Potpourri.



Fisk i gelé.



Bayonneskinke.



Saucisser med kastanjer.

Til koldt bord.

Vårrett.

Franskbrød
tomat
blomkål
hummer
champignons
asparges
smeltet smør
trøffel.

Brødet skjæres i fingertykke skiver, tilskjæres runde, stekes ganske lett i smeltet smør, legges på en liten sølvtallerken eller glassasjett. På brødskiven legges først en tomatskive og på denne ganske litt kokt blomkål, litt hummer, en champignon, to aspergestopper. Over det hele helles litt smeltet smør og strøes med hakket trøffel. Ved den ene kant settes en liten persillekvist.

Koldtfat med skinke og grønnsaker.

Skinke
hårdkokte egg
gulerøtter
rødbeter
kapers.

På et anretningsfat stilles en bordurerand i form av en S. På innersiden legges selleristilker og på den annen side legges skinkeskiver av kokt, kold skinke. Skivene markeres i ytterkanten med en ½ cm. bred rand av nedenfor nevnte ting, som hakkes fint som gryn.

Hårdkokte egg, plommen og hviten hver for sig, kokte gulerøtter, kokte rødbeter, litt finskåren salat og ophakket pyntegelé.

Pot-pourri.

Franskbrød
skinke
artisjokk
forlorent egg
trøffel
majones

Franskbrødskiver utstikkes med rundt jern, brunes lett i smør, dekkes med et stykke skinke, hvorpå der legges en artisjokkbunn. Herover legges et forlorent egg pyntet med trøffelskiver og majones.

Fisk i gelé.

Geléen lages av 1 l. vann og 25 plater gelatin laget i to porsjoner, hvori den ene rød og den annen hvit gelatin.

Til den hvite settes litt sukkerkulør til en pen gul farve. Geléen slåes i en randform, og den gule gelé pyntes med reker, derefter den røde, som pyntes med utstukne hvite røtter, renset ørret, trøfler og hakket persille. Når geléen er stiv, hvelves den, og i midten fylles en salat av reker, hummer, finskåren salat, blandet med ekte majones.

I midten legges en mindre geléform, og hummer legges omkring.

Bayonneskinke.

glasert, se s. 262

Serveres med blomkål, rosenkål, erter og hakket persille.

Saucisser med kastanjer.

Saucisser (s. s. 694)
kastanjer
epler
svisker
erter
glaserte poteter.

Saucissene brunes hurtig, legges på fat som pyntes med kokte epler, svisker, kastanjer, erter og glaserte poteter. Kokte, utstukne poteter overrisles med koldt vann, som dryppes godt fra igjen. I en panne has 20 gr. smør og 40 gr. sukker; når dette står i et lyst skum, has potetene hurtig i og glaseres ved at man ryster pannen — bruk ikke kniv. Serveres varm til aftens eller som lunsjrett.

REGISTER


BIBL. S
GENEVIÈ

